КАЗАЦКИЕ КУЛЕШИ • ГАЛУШКИ • ВАРЕНИКИ

УКРАИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



КАПУСТНЯКИ • ЮШКИ • КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

— Вот это... водка, настоянная на деревий и шалфей... Вот это на золототысячник... А вот эта... перегнанная на персиковые косточки... Вот это грибки с смородинным листом и мушкатным орехом! А вот это пирожки с сыром! Это с урдою! А вот... с капустою и гречневою кашею.

Н. В. Гоголь. Старосветские помещики

ПРЕДИСЛОВИЕ

Наше культурное наследие — не только литература, искусство, язык, но и простые вещи, обыкновенность и повседневность которых нередко снижают наше к ним внимание и уважение.

Национальная кухня — своего рода «визитная карточка» народа, менее официальная, чем герб или знамя, но более демократичная, более доступная, понятная всем и каждому.

Наш народ владеет бесценным наследием в области системы питания. Украинский борщ, вареники и фаршированная рыба занимают достойное место в интернациональном меню наряду с французскими соусами, русскими блинами, итальянскими спагетти, английским пудингом и пекинской уткой с апельсинами.

Так, в главе «Борщи горячие и холодные» в большом количестве представлены, конечно же, традиционные

украинские борщи — это уникальное явление, которым по праву может гордиться народная бытовая культура.

Главы «Капустняки» и «Кулеши икулешики» помогут вам обогатить свой рацион очень самобытными рецептами полузабытой казацкой кухни. Не будет лишним снова и снова подчеркнуть то особое место, которое занимают в рациональном, сбалансированном питании горячие первые блюда. Не многие национальные кухни могут похвастаться таким их разнообразием, как украинская.

Глава «Блюда из мяса» включает рецепты мясных блюд, не только жареных, но и печеных, и тушеных, среди которых и оригинальные рецепты распространенной в прошлом, необыкновенно вкусной душенины.

Интереснейшие и разнообразнейшие рецепты представлены в главе «Блюда из муки». Здесь явно прослеживается характер украин-ской кухни, которая славится и варениками, и печеными, и жареными блюдами из муки и круп: пампушками с чесноком, варениками с самыми разными начинками, галушками и т. д.

Традиционное приготовление украинских блюд предусматривает комбинированную тепловую обработку продуктов, именно поэтому они такие ароматные и сочные.

Нельзя не упомянуть отдельно и главу «Напитки». Да и какое щедрое украинское застолье без спотыкача, перцовки или... самогона. Да-да, того самого, домашнего приготовления, заботливо очищенного умелой хозяйской рукой, настоянного на целебных украинских травах, который закусывают пахучим домашним салом, густым, наваристым борщом, варениками с картошкой, политыми хрустящей цибулей, зажаренной в растительном масле, или просто ядреным соленым огурчиком, пахнущим чесночком и чуть горьковатым.

Отдельно стоит упомянуть о закарпатской народной кулинарии, характерной чертой которой является простота набора продуктов и доступность технологии приготовления. В ней отсутствуют деликатесные продукты и замысловатые рецепты. Приготовление еды направлено прежде всего на обеспечение трудоспособности и здоровья человека.

Закарпатье находится в центральной части Европы и граничит с Польшей, Чехией, Словакией, Венгрией и Румынией. Этот фактор оказывает заметное влияние на кулинарию: народные традиции и особенности питания разных национальностей объединились и стали общими для всего населения региона.

И еще об одной немаловажной детали. Подавляющее большинство украинских блюд представляет собой особую ценность в диетическом плане. Народная кулинарная мудрость учитывает основные требования относительно рационального питания человека.

Для наиболее полного понимания характера национальной кухни нельзя обойтись без рассмотрения способов заготовки продуктов на зиму. Традиционными для украинцев всегда были соление и квашение. Использование уксуса (тем более спиртового) не было характерно за редким исключением.

Приятного вам путешествия в мир украинской кулинарной культуры!



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ФАСОЛИ

4 баклажана, % стакана фасоли, 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки масла растительного, 2 чайные ложки сахара, перец, соль, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Баклажаны нарезать кусочками, отварить, остудить, добавить отваренную фасоль, измельченный репчатый лук, растительное масло, сахар, перец, соль, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

ТЕРТАЯ РЕДЬКА

1 головка редьки, 3-4 ст. ложки растительного масла, репчатый или зеленый лук, соль — по вкусу.

Редьку натереть на крупной терке, перемешать с мелко нашинкованным луком, растительным маслом и посолить. Частично редьку можно заменить морковью, а вместо масла использовать сметану.

ТЫКВА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 кг тыквы, 'A стакана острого томатного соуса, 'A стакана муки, 'A стакана растительного масла, зелень-по вкусу.

Спелую тыкву тщательно помыть и очистить от кожицы, нарезать на порционые куски и обжарить на предварительно прогретом растительном масле.

Приготовить из свежих помидоров острый соус, залить им готовую тыкву и тушить на маленьком огне в течение 15 минут.

Подавать на блюде, посыпав укропом и зеленью петрушки.

ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ

6—8 помидоров, 1 большая головка чеснока, 1 стакан растительного масла, соль, перец, зелень — по вкусу.

Вымытые помидоры разрезать каждый пополам и положить на глубокую сковороду разрезом вниз. Сплошь засыпать их рубленым чесноком, посолить и поперчить. Налить на сковороду толстым слоем масла, закрыть ее крышкой и тушить помидоры на маленьком огне до мягкости.

Остудить, выложить в салатник, залить маслом и украсить зеленью.

САЛАТ ОВОЩНОЙ ЗИМНИЙ

8 картофелин, 150 г зеленого горошка, 300 г квашеной капусты, 2 головки лука репчатого, 3—4 моркови, 1/з стакана сметаны, 1 ст. ложки горчицы, соль, перец — по вкусу.

Отваренный картофель нарезать, добавить зеленый горошек, квашеную капусту, мелко нарезанный лук, морковь, посолить, поперчить и заправить сметаной с горчицей. На стол подавать, засыпав зеленью укропа и петрушки.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1'А свеклы, % стакана чернослива, % стакана сметаны, зелень петрушки, соль — по вкусу.

Свеклу отварить, очистить и мелко нарезать. Чернослив залить водой и отварить. Затем его мелко нарезать и перемешать со свеклой. Заправить солью, сметаной и украсить зеленью петрушки.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

2 кабачка, 350 г белых грибов, 2 головки лука репчатого, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль — по вкусу.

Свежие кабачки средних размеров очистить от кожицы, разрезать поперек на части по 3-4 см, удалить семена и часть мякоти, придав кабачкам вид чашечки. Репчатый лук мелко нарубить, обжарить на масле, добавить нарезанные белые грибы, заправить по вкусу солью и перцем, затем снова жарить 2 мин. Добавить молотые сухари, размешать, наполнить фаршем кабачки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Подать как горячую закуску на сковороде.

ИКРА ГРИБНАЯ

1 стакан соленых грибов (950 г сухих), 1 головка лука репчатого, 2 ст. ложки растительного масла, перец, соль — по вкусу.

Грибную икру можно приготовить из соленых или сухих сваренных грибов.

Соленые грибы промыть, дать стечь воде и мелко нарубить. Нашинкованный репчатый лук обжарить на масле, охладить и смешать с грибами, слегка поперчив.

Из сваренных сухих грибов икру готовят таким же образом, но для большей остроты добавляют лимонный сок или уксус, соль, перец.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

250 г белых грибов, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 головки лука репчатого, 3-4 помидора, укроп, соль — по вкусу.

Обработанные свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, помидоры, сметану и потушить.

При подаче горячей закуски посыпать блюдо рубленой зеленью укропа.

ЗАКУСКА ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ГРИБОВ

4 крупных гриба, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 3 ст. ложки толченых сухарей, соль — по вкусу.

Шляпки подготовленных грибов наполнить фаршем и положить на них по кусочку сливочного масла (всего — 1 ст. ложка), затем поместить грибы в огнеупорную посуду и запекать в горячем духовом шкафу около 30-45 мин.

Фарш. Оставшееся масло разогреть, спассеровать на нем лук вместе с мелко нарезанными ножками грибов, посыпать зеленью петрушки и перемешать с сухарями.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С РЫБОЙ

6-8 шт. вареного картофеля, 400 г свежей сырой рыбы или 200 г жареной, 2 помидора или соленых огурца, 100 г зеленого лука или листового салата, 1 стакан майонеза, укроп — по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кубиками. Сырую рыбу сварить или поджарить, нарезать кусочками. Продукты горкой выложить на блюдо, залить майонезом и украсить зеленью.

МЯСНОЙ САЛАТ

300 г вареного или жареного мяса, 4 вареные картофелины, 2 огурца, 100 г листового салата или 50 г зеленого лука, 2 вареные моркови, 2 ст. ложки хрена, 1 стакан простокваши, 2 помидора или стручка перца, зелень, соль — по вкусу.

Очищенные продукты нарезать кубиками или небольшими тонкими ломтиками, все смешать с простоквашей, заправленной тертым хреном, посолить. Посыпать рубленой зеленью, украсить ломтиками свежих или консервированных помидоров либо красного стручкового перца.

ПАШТЕТ ДОМАШНИЙ

1 кг свинины, 200 г свиной печени, 1 головка лука репчатого, 1 ст. ложка водки, петрушка, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика, перец, корица, крупная соль — по вкусу.

Свинину и печень пропустить через мясорубку, смешать все с солью, пряностями, луком, водкой. Выложить в керамическую огнеупорную миску; поместить миску на водяную баню и поставить все в духовку не полтора часа. Запекать полчаса под крышкой и час без крышки. Один раз паштет перемешать. Этот паштет будет вкуснее, если его 2-3 ч выдержать на холоде.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА

300 г отварного куриного мяса, 50 г сыра, 100 г вареных шампиньонов, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, перец, сахар, тертый мускатный орех — по вкусу.

Курятину и грибы дважды пропустить через мясорубку, добавить сыр, натертый на мелкой терке, яйцо, специи и сметану, все перемешать, выложить в смазанную жиром форму и греть в духовке четверть часа.

ЗАКУСКА ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА

500 г вареного и нарезанного кусочками мяса цыпленка, 1 головка лука репчатого, 50 г сливочного масла, 1/3 стакана муки, 1 яичный желток, 1/2 л молока, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, соль, лимонный сок — по вкусу.

Лук натереть на терке и сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Разогреть масло, спассеровать на нем муку, развести ее частью молока в кашицу, добавить луковый отвар, мясо цыпленка, варить на слабом огне в течение 15-20 мин, снять с плиты, перемешать с желтком, растертым с оставшимся молоком, и вновь подогреть, не доводя до кипения.

Снять с плиты, заправить лимонным соком, посыпать рубленой зеленью петрушки, переложить на тарелку и украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И ГРИБОВ
(Закарпатье)

Капуста квашеная, грибы соленые или маринованные, лук, масло подсолнечное, зелень петрушки, сахар — по вкусу.

Квашеную капусту отжимают для удаления лишнего сока, добавляют нарезанные кубиками лук, соленые или маринованные грибы, заправляют свежим подсолнечным маслом и сахаром.

Все хорошо смешивают, помещают в салатник и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ПО-КАРПАТСКИ

Картофель, перец свежий сладкий, помидоры свежие, лук, морковь, петрушка (корень), масло, рис или крупа перловая, соль — по вкусу.

Картофель, нарезанный дольками, обжаривают в масле. Нарезанные кубиками морковь, петрушку и лук пассеруют и в конце пассерования добавляют нарезанные ломтиками свежий сладкий перец и свежие помидоры. Отдельно варят рассыпчатую кашу из риса или перловой крупы.

Обжаренный картофель, пассерованные овощи смешивают, добавляют кашу, немного бульона и тушат до готовности. Подают горячим.

ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА ПО-УЖГОРОДСКИ

800 г творога свежего коровьего, 50 г чеснока, 50 г масла сливочного, 1/3 стакана сметаны, 50 г зелени, 20 г ядер грецких орехов, 1 ст. ложка сока лимонного, 10 г овощей для оформления, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Свежий творог пропускают сквозь мясорубку вместе с чесноком и сливочным маслом. Затем добавляют сметану, смолотые грецкие орехи, посеченную зелень лука или петрушки, сок лимона, соль и черный молотый перец и хорошо перемешивают до образования однородной массы.

Готовую закуску помещают горкой в салатницу или в тарелку и оформляют кружками красного свежего перца или редиски, свежих помидоров.

САЛО ПЕРЧЕНОЕ
(Закарпатье)

1 кг сала-шпик, 1/2 стакана соли, 15 г чеснока, 15 г перца красного молотого сладкого.

Свежее сало нарезают кусками по 1-2 килограмма. Каждый кусок натирают толченым чесноком с солью. Дно кадки или эмалированной кастрюли укрывают слоем соли толщиной 1 см. Сверху кладут слой сала и снова посыпают солью. В таком виде сало выдерживают до 20 дней. Затем сало вымачивают и варят в течение 2-3 часов. Отваренное сало охлаждают, натирают красным молотым сладким перцем и толченым чесноком и выдерживают три часа.

Такое сало используют как холодную закуску.

ШЕЙКА КУРИНАЯ НАЧИНЕННАЯ
(Закарпатье)

200 г шеек куриных (кожа), 1 кг печени говяжьей, 100 г хлеба белого, 1/4 стакана молока, 1-2 головки лука, 25 г жира, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Кожу куриной шейки осторожно снимают, хорошо чистят и моют.

Говяжью печень зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают кусочками и обжаривают в жире вместе с нарезанным луком. Затем печень с луком пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке белый хлеб, соль, черный молотый перец, хорошо перемешивают и взбивают. Этой начинкой равномерно начиняют шейку, концы зашивают и варят при слабом кипении в течение 30-45 минут до готовности.

Готовую шейку охлаждают и подают как холодную закуску по 25-50 г на одну порцию.

РУБЦЫ ЖАРЕНЫЕ
(Закарпатье)

1500 г рубцов, 'Л моркови, 'Л корня петрушки, 1 чайная ложка соли, лавровый лист, перец черный молотый - по вкусу, 1 ст. ложка муки, 3 яйца, 'Л стакана сухарей, 80 г жира.

Говяжьи или свиные желудки (рубцы) хорошо моют, затем выворачивают, погружают на 3-5 минут в кипяток, хорошо счищают слизь и пленки, заливают холодной водой и вымачивают в течение 6-8 часов, меняя воду через каждые 2-3 часа.

Подготовленные рубцы заливают холодной водой и варят в течение 3,5-4 часов до готовности. В конце варки солят, добавляют нарезанные морковь, петрушку и лавровый лист.

Вареные рубцы охлаждают, нарезают брусочками, посыпают черным молотым перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, обваливают в сухарях и обжаривают в разогретом жире.

Готовые рубцы подают как горячую закуску или с гарниром как второе горячее блюдо.

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ
(Закарпатье)

500 г легкого, 200 г печени, 200 г сала, 2 головки лука, % стакана риса, 1 чайная ложка соли, черный молотый перец, 1 стакан воды, свиная кишечная оболочка — 60—70 см.

Сваренные легкие и печень, пассерованный лук и шкварки пропускают через мясорубку. Затем фарш из субпродуктов соединяют с отваренным рассыпчатым рисом, заправляют солью и черным молотым перцем и все хорошо перемешивают.

Кишечную оболочку наполняют фаршем при помощи специального шприца. Колбасу варят в течение 10 минут, следя, чтобы она не потрескалась.

Перед подачей колбасу обжаривают в смальце и подают кусками как горячую закуску.

КОЛБАСА ГУЦУЛЬСКАЯ

1 'А стакана кукурузной крупы, 100 г шкварок, 100 г смальца, 5 головок лука, 1 чайная ложка соли, перец черный молотый, свиная кишечная оболочка — 60—70 см.

Кукурузную крупу просеивают и отваривают в небольшом количестве воды до полуготовности. Свежие шкварки пропускают через мясорубку. Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают в смальце до золотистого цвета, соединяют с отваренной кукурузной крупой и молотыми шкварками, заправляют молотым черным перцем и солью, все хорошо перемешивают.

Подготовленную кишечную оболочку наполняют приготовленным фаршем при помощи специального шприца.

Приготовленную колбасу кладут в кипяток и варят 10-15 минут, следя, чтобы она не потрескалась.

Перед употреблением колбасу обжаривают в смальце и подают как горячую закуску.

КОЛБАСА КРОВЯНАЯ ЗАКАРПАТСКАЯ

500 г свежей крови, 1'Л головки лука, 100 г свежего сала, 'Л стакана риса, 1 чайная ложка соли, перец черный молотый, 1 стакан воды, 60-70 см свиной кишечной оболочки.

Свежую свиную кровь отваривают до готовности. Свежее сало нарезают кусками и обжаривают до полуготовности, добавляют нарезанный мелкими кубиками лук и жарят. Промытый рис варят и промывают 2-3 раза в холодной воде, чтобы он был рассыпчатым.

Отваренную кровь и шкварки с жареным луком соединяют, пропускают через мясорубку с решеткой среднего диаметра.

Отваренный рис смешивают с кровяным фаршем, заправляют солью и черным молотым перцем. Подготовленную кишечную оболочку наполняют фаршем с помощью специального шприца, перевязывают, чтобы колбаски не были длинными.

Подготовленную колбасу кладут в кипяток и варят в течение 10-15 минут, следя, чтобы она не потрескалась.

Перед подачей колбасу обжаривают в смальце, нарезают кусками весом примерно по 100 г и подают как горячую закуску.

Колбасу можно подавать и с гарниром — картофельным пюре или тушеной капустой.

ХОЛОДЕЦ ДОМАШНИЙ
(Закарпатье)

500 г свиной головы, 400 г свиных ножек, 'Л моркови, 'Л корня петрушки, 1 головка лука, 5 г чеснока, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль — по вкусу.

Свиную голову и ножки хорошо смолят и чистят. С ножек срезают копытца. Голову разрубают на половинки или на четвертинки, удаляют глаза, вычищают ноздри. Ножки разрезают вдоль пополам, все хорошо промывают, кладут в высокую кастрюлю, заливают холодной водой из расчета 1,5л воды на 1 кг головы и ножек и варят на очень слабом огне в течение 6 часов. Во время закипания собирают пену. За час до окончания варки добавляют лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком и варят до готовности, чтобы мясо отделялось от костей.

Когда бульон отстоится, с него собирают жир и процеживают, переливают в другую посуду и добавляют толченый чеснок. Мясо отделяют от костей, нарезают мелкими кусочками, раскладывают в глубокие тарелки и заливают частью процеженного бульона, ставят в холодное место. Когда холодец застынет, его украшают фигурно нарезанной морковью и листочками петрушки, заливают сдоем бульона и снова охлаждают до готовности.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ГОРОХОМ

/ 'А стакана гороха, 2 головки лука репчатого, 3-4 ст. ложки масла растительного, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 вареное яйцо, 2 свежих помидора, зелень укропа и петрушки, соль — по вкусу.

Горох замочить, отварить, смешать с измельченным репчатым луком, растительным маслом, уксусом, сахаром, перцем и солью.

Салат выложить в салатник, посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки, украсить дольками вареного яйца и кружочками помидоров.

Полезная информация

• Овощи для салата варят по отдельности. Желательно подбирать их одинаковыми по размеру.

• Стручки фасоли и гороха варят в сильно кипящей и подсоленной воде.

• Чистить отваренные картофель, свеклу, морковь легче теплыми, потом пусть остывают.

• В салатах нельзя смешивать холодные и тёплые продукты.

• В холодильнике салат сохраняют полтора-два часа, если больше — он теряет свои качества.

• Украшения обычно делают из тех продуктов, из которых приготовлен салат, за исключением зелени укропа, петрушки, сельдерея.

• Укроп и огурцы моют только перед тем, как подать к столу, иначе они быстро портятся и теряют аромат.

• Яйца для салата варят 10 мин.



БОРЩИ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ

Борщ — одно из наиболее популярных украинских блюд. «Борщ и капуста — в доме не пусто», «Борщ и каша — пища наша» — так говорят народные пословицы. Существовало три разновидности традиционных борщей. Первая — красный борщ, самый любимый и наиболее употребляемый из жидких овощных блюд. Красный борщ готовили с капустой, морковью, свеклой, зеленью; со второй половины XIX века — с картошкой. В воскресные и праздничные дни борщ варили на мясном бульоне (со свининой или птицей), в будни — заправляли толченым или жареным салом с луком и чесноком. В Левобережной Украине предпочитали толченую, а в Правобережье — жареную заправку. НаПолтавщине, Подолье, Среднем Приднепровье борщ готовили с фасолью, добавляя в него слегка поджаренную муку («затирать борщ»). На юге Украины в борщ, чтобы был гуще, добавляли гречневую или пшенную кашу, а на Полтавщине — галушки. Пословица гласит: «Борщ без каши — вдовец, а каша без борща — вдова». В конце зимы, когда свежая капуста заканчивалась, в борщ добавляли квашеную, предварительно промытую холодной водой.

Борщ обычно готовили с красной свеклой или квасом из нее. Для вкуса и остроты добавляли квас-сыровец, сыворотку или маслянку (жидкость, остающуюся после приготовления масла) и сыра, а при подаче на стол в праздничные дни забеливали сметаной. На Подолье для закваски борща готовили специальный квас из запаренных ржаных отрубей (грис). Для придания борщу острого вкуса добавляли красный стручковый перец, особенно распространенный на юге Украины.

На востоке Украины варили жидкий борщ со свеклой (без картошки и капусты), заправляли его зажаркой, а для придания кисловатого вкуса добавляли ломтики свежих яблок или вишен. В пост борщ варили без мяса, а при возможности — с грибами или рыбой, заправляя его растительным маслом. Красный борщ готовили не только к праздничному столу на Рождество, крестины, свадьбу, поминки. Почти на всей территории Украины горячим борщом ритуально начинали поминальный обед, а на Волыни и Полесье борщом заканчивали обрядовую трапезу: «Борщ и каша — последняя паша».

Другая разновидность борща — зеленый, или щавелевый, который начинали готовить весной, когда появлялась первая зелень. Готовился он на сыровце с картошкой и молодой зеленью щавеля, крапивы, лебеды, укропа, петрушки, листьев свеклы; добавляли в него круто сваренное измельченное яйцо и сметану. Как и красный, зеленый борщ во время поста готовили на растительном масле, с рыбой и грибами. Для вкуса в борщ добавляли сыворотку или маслянку.

Третью разновидность борща — холодный, или холодник, — готовили только летом. В квас-сыровец добавляли отваренные картошку и свеклу, мелко посеченный лук, круто сваренное яйцо, зелень укропа и петрушки. Холодник ели охлажденным.

Щавелевый и холодный борщи сохранились до наших дней почти без изменений. В красный борщ стали добавлять свежие помидоры, томатный сок, соус или томат-пасту, а на юге — сладкий болгарский перец.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ С МЯСОМ

400 г говядины (или свинины), 2 л воды, 200 г капусты белокочанной, 4 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 4 головки лука репчатого, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 шт. перца сладкого, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, 20 г сала-шпик, 2 зубка чеснока, по 2 горошины горького и душистого перца, лавровый лист, сметана, зелень, соль — по вкусу

Мясо отварить до готовности и вынуть. Свеклу нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, добавить жир из бульона, томат-пюре и тушить до готовности. Морковь и петрушку нашинковать соломкой, лук нарезать дольками и обжарить.

Бульон процедить, довести до кипения, положить нарезанный дольками картофель, соломкой капусту и варить около 15 мин. Затем положить тушеную свеклу, обжаренные овощи, нарезанный перец, пассерованную разведенную бульоном муку и кипятить 5 мин. После этого заправить борщ салом, толченным с чесноком, солью, специями, довести до кипения и настаивать около получаса.

При подаче в тарелку положить кусочек вареного мяса, сметану, измельченную зелень. Особенно вкусен борщ с пампушками с чесноком.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

500 г мяса, 4 свеклы, 200 г капусты, 2 стакана бульона, 2 картофелины, 2 головки лука репчатого, 4 стакана томатного соуса, 1 морковь, 10 г корня петрушки, 10 г чеснока, 3/4 ст. ложки уксуса, соль, зелень, перец, сахар — по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, влить немного бульона и тушить до готовности.

Свеклу нарезать соломкой, добавить соль, сахар, жир, бульон и стушить. Мелко нарезать морковь, лук, корень петрушки и также стушить, затем добавить томатный соус и еще раз протушить, под конец положить свеклу.

В кастрюлю с кипящей водой положить нарезанные картофель и капусту, варить 15-20 мин, затем снять с огня и вылить содержимое кастрюли в керамический горшок, добавить тушеную свеклу, морковь, лук, петрушку, мясо, растертый с зеленью и солью чеснок, залепить горшок тестом и поставить в духовку.

На стол к борщу подать пампушки с чесноком и сметану.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ С МЯСОМ И ПАМПУШКАМИ

500 г мяса, 4 картофелины, 200 г свежей капусты, 1 перец болгарский, свеклы, A стакана томата-пасты, 40 г свиного или говяжьего жира, 1 A головки лука репчатого, 1 морковь, % корня петрушки, по 1 чайной ложке муки и сахара, 20 г шпика, 2 зубка чеснока, 3 ст. ложки сметаны, соль, специи, зелень — по вкусу.

Пампушки. 2A стакана муки, % стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 10 г дрожжей, 50 г сливочного масла.

Чесночная заправка. 2 ст. ложки растительного масла, 10 зубков чеснока, A стакана воды или кваса.

Приготовить мясной бульон. Мясо нарезать, а жидкость процедить. В кипящий бульон положить картофель, нарезанный брусочками, через некоторое время нашинкованные капусту, перец и варить 20 мин. Свеклу стушить с томатом, морковь, лук и коренья спассеровать, ввести в бульон и варить до готовности. Борщ

заправить мучной пассеровкой, солью, сахаром. Через 5 мин добавить черный перец, лавровый лист, сало, растертое с чесноком и зеленью петрушки. Прокипятить, снять с огня и до подачи настаивать 20 мин.

При подаче в тарелку положить отварное мясо, сметану, зелень. Отдельно подать горячие пампушки — маленькие булочки из дрожжевого теста, политые чесночной заправкой. Для заправки чеснок растереть с солью и развести маслом, кипяченой водой или квасом.

Пампушки. Из муки, сахара, растворенных в теплой воде дрожжей, сливочного масла замесить тесто и сформовать небольшие пампушки. Выложить на лист, подождать, пока подойдут, и выпечь в горячей духовке.

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ

500-600 г гуся или курицы, 2 картофелины, 150 г свежей капусты, A свеклы, по 1 шт. репчатого лука и моркови, A корня петрушки, 40 г жира свиного, 60 г шпика, 1 чайная ложка сахара, 1 "A стакана кваса свекольного (или немного кислоты лимонной), A стакана томатной пасты, 3 ст. ложки сметаны, специи, соль, зелень — по вкусу.

Галушки. A стакана пшеничной или гречневой муки, 1 ст. ложка воды, 1 яйцо, соль — по вкусу.

Приготовить бульон из птицы. Картофель нарезать кубиками, капусту, свеклу, лук репчатый, коренья — соломкой. Свеклу стушить до готовности с квасом или кислотой и бульоном. Морковь, лук, коренья спассеровать с добавлением томата. В кипящий бульон положить картофель и капусту. Через 10-15 мин положить свеклу, толченное с зеленью укропа сало, сахар, соль, специи. До подачи к столу борщ должен настаиваться 20 мин.

Галушки. В кипящую воду засыпать половину просеянной муки и проварить, размешивая, снять с огня и охладить. Добавить оставшуюся муку, яйцо, соль и замесить некрутое тесто. Раскатать пласты толщиной 4—5 мм, нарезать галушки в виде квадратиков и сварить в подсоленной воде.

При подаче на стол в тарелку положить галушки, мясо, сметану, зелень.

БОРЩ ЧЕРНИГОВСКИЙ

200 г говядины, 1 головка свеклы, 500 г свежей капусты, ¼ столовой ложки фасоли, ¼ кабачка, 5 картофелин, ¼ корня петрушки, 1 помидор, 1 яблоко, 1 ¼ головки лука репчатого, 2—3 ст. ложки томата-пюре, 40 г жира, 3—4 ст. ложки сметаны, зелень, специи, соль, сахар, уксус — по вкусу.

Свеклу нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, добавить жир из мясного бульона, сахар, томат-пюре и тушить до полуготовности. Фасоль варить отдельно. В бульон положить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту, варить 15—20 мин, добавить поджаренные кабачки, нарезанные кубиками, отваренную фасоль, тушеную свеклу, пассерованные коренья, нарезанные яблоки, свежие помидоры (дольками), специи и варить до готовности.

При подаче полить сметаной и посыпать зеленью петрушки или укропа.

БОРЩ ВОЛЫНСКИЙ

400 г говядины, 1 головка свеклы, 800 г капусты свежей, 1 морковь, 1 корень петрушки, 20 г зелени петрушки, 1 ¼ головки лука репчатого, 2 свежих помидора,

40 г сала свиного, 3-4 ст. ложки сметаны, специи, соль — по вкусу.

Очищенную свеклу сварить до полуготовности в подсоленной воде и нарезать соломкой. В кипящий бульон положить нашинкованную капусту, подготовленную свеклу и варить 10—15 мин, затем положить пассерованные коренья, лук, припущенные и протертые свежие помидоры, лавровый лист, перец душистый и варить 5—7 мин.

При подаче в тарелку положить кусочек мяса и сметану.

БОРЩ ВОЛЫНСКИЙ С ГРИБАМИ

1 головка свеклы, 600 г свежей капусты, 20 г сушеных грибов, 1 головка лука репчатого, 1 морковь, ¼ корня петрушки, 40 г свиного топленого сала, 1 стакан свекольного кваса, ¼ стакана сметаны, соль, зелень петрушки, укропа — по вкусу.

Борщ готовить на грибном бульоне обычным способом, но без помидоров. За 5—7 мин до конца варки добавить вареные, нарезанные соломкой грибы и свекольный квас.

БОРЩ ГЕТМАНСКИЙ

400 г говядины, 3 головки лука репчатого, 2 моркови, 2 свеклы, ¼ головки капусты белокочанной, 5 картофелин, 2 стакана фасоли, 1 баклажан, 3 ст. ложки сметаны, 50 г жира, петрушка, специи, зелень — по вкусу.

Покромку или грудинку заливают холодной водой, добавляют репчатый лук, лавровый лист и на большом

огне доводят до кипения, затем мясо вынимают, нарезают на порции, в бульон процеживают, солят и доводят до кипения. В кипящий бульон закладывают подготовленные куски мяса, шинкованную соломкой свеклу и варят до полуготовности, после этого добавляют нарезанный дольками картофель и шинкованную капусту. За 5 мин до готовности вводят пассерованные овощи, сваренную отдельно фасоль и тушенные с маслом свежие или консервированные баклажаны, предварительно протертые через сито.

При подаче заправляют сметаной и посыпают рубленой зеленью.

БОРЩ ГАЛИЦКИЙ

500 г костей, 2 свеклы, 1/3 головки капусты свежей, 5 картофелин, 1/2 моркови, 1 корень петрушки, 2 головки лука репчатого, 1/3 стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 50 г масла топленого, 1/3 стакана сметаны, 2 стакана кваса свекольного, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, зелень — по вкусу.

Свеклу нарезать ломтиками и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом. Одновременно следует пассеровать с мукой нарезанные ломтиками петрушку, морковь и репчатый лук. Мелко нарезанные капусту и картофель положить в костный бульон и варить 10–15 мин, затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья, лавровый лист, душистый перец горошком, соль и варить до готовности. Дать борщу настояться 30–40 мин и влить в него прокипяченный свекольный квас.

БОРЩ ПО-ХМЕЛЬНИЦКИ

250 г свинины, 250 г костей, 1 головка свеклы, 1/2 головки капусты, 6 картофелин, 1 корень петрушки,

1/2 моркови, 1/2 головки лука репчатого, 1/3 стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 50 г жира свиного, 1 ст. ложка сахара, 1/2 л кваса свекольного, 3 ст. ложки сметаны, 1/2 ст. ложки уксуса 3%-го, сало, чеснок, перец черный горький, лавровый лист, соль — по вкусу.

Свеклу отварить в подкисленной воде до полуготовности, нарезать соломкой, добавить соль, уксус, жир, сахар и тушить до готовности. Лук, нарезанный полукольцами, и коренья, нарезанные соломкой, пассеровать с жиром и томатом-пюре.

Положить в бульон нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варить 10–15 мин. Затем добавить свеклу, пассерованные коренья и лук, нашинкованный болгарский перец, пассерованную муку, черный горький перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. Готовый борщ заправить свекольным квасом и растертым с салом чесноком.

При подаче в борщ положить сметану. Отдельно подать пирожки с горохом, политые чесночной подливкой.

БОРЩ КИЕВСКИЙ

150 г говядины, 150 г баранины, 1 головка свеклы, 1/3 головки капусты, 4 картофелины, 1/2 стакана фасоли, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1/3 корня петрушки, 1 1/2 головки лука репчатого, 5 помидоров или 1/2 стакана томата-пюре, 100 г яблок моченых, 2 стакана кваса свекольного, 30 г сала-шпик, 50 г масла топленого, 1 ст. ложка сахара, 1/3 стакана сметаны, перец душистый горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки, укропа — по вкусу.

Говядину залить свекольным квасом (или водой) и варить до готовности. Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито. Нарезанную

соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарезанной бараниной. Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на жиру, снятом с бульона.

В бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованную капусту и варить 5–7 мин, затем добавить спассерованные коренья, тушенную с бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью петрушки сало-шпик, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас.

При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

БОРЩ ЛЬВОВСКИЙ

300 г костей, 150 г сосисок, 1 головка свеклы, ½ стакана свекольного кваса, 4 картофелины, 1 морковь, 4 корня петрушки, 1 головка лука репчатого, 30 г масла топленого, 3 чайные ложки уксуса 4%-го, 2/3 ст. ложки томата-пюре, 2 чайные ложки сахара, перец черный горький, лавровый лист, зелень, соль — по вкусу

Свеклу промыть и варить в кожуре в подсоленной воде с добавлением уксуса до полуготовности, затем вынуть из воды, очистить, нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре 20–30 мин. В процеженный костный бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить подготовленную свеклу, слегка обжаренные, нарезанные соломкой морковь, петрушку и репчатый лук, сахар, лавровый лист, горький перец горошком, соль и варить до готовности. В готовый, настоявшийся 30–40 мин борщ влить свекольный квас.

При подаче на стол в тарелку положить мелко нарезанные отварные сосиски, сметану и посыпать зеленью укропа.

БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ УКРАИНСКИЙ

50 г свинины, 1 головка свеклы, 7–8 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка лука репчатого, 300 г щавеля, 300 г шпината, 1 чайная ложка муки пшеничной, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 1 чайная ложка сахара, 3 чайные ложки уксуса, 60 г масла сливочного, лук зеленый, укроп, лист лавровый, соль, перец — по вкусу

Свинину отварить до готовности, нарезать ломтиками, а бульон процедить. Свеклу нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, хорошо размешать и тушить до готовности, добавляя сахар и бульон. Лук, очищенные корнеплоды моркови и петрушки нарезать соломкой, слегка обжарить с мукой.

В подготовленный кипящий бульон положить картофель и варить 10–15 мин, затем добавить тушеную свеклу и обжаренные морковь, петрушку, лук и муку, промытые и перебранные шпинат, щавель, перец, лавровый лист, соль и варить до готовности.

Разливая борщ, положить свинину, посыпать зеленью укропа и мелко нарезанным зеленым луком.

БОРЩ ИЗ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

250 г говядины, 50 г свеклы, 100 г капусты, 75 г картофеля, 100 г моркови, 5 г корня петрушки, 25 г лука репчатого, ¼ стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 50 г масла топленого, 1 ст. ложка сахара, 1½ ст. ложки уксуса 3%-го, 2—3 ложки сметаны, зелень, соль по вкусу

Замочить на 3–4 ч в холодной воде отдельно сушеные свеклу, капусту, картофель, лук, а морковь и петрушку замочить вместе, затем откинуть на сито и дать стечь воде. Морковь, лук, свеклу, петрушку спассеровать с

томатом-пюре на топленом масле. Положить их в бульон, добавить картофель, капусту и варить до готовности. За 5–7 мин до готовности заправить борщ солью, сахаром и уксусом.

При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

БОРЩ С УШКАМИ
(Галичина)

150 г сушеных грибов, 2 головки свеклы, 1–2 моркови, 1 Я стакана свекольного кваса, 2 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

Ушки: 1 стакана муки, 1 яйцо, 2 головки лука репчатого, 100 г сливочного масла, % стакана сухарей, грибы из борща, соль, перец — по вкусу.

Сушеные грибы промыть и отварить. Свеклу, морковь очистить и также отварить. Овощной и грибной отвары соединить. Свеклу нарезать соломкой и положить в отвар, заправить солью, перцем, свекольным квасом, добавить муку, пассерованную на сливочном масле, и хорошо прокипятить борщ.

Ушки. Из муки, яйца и воды замесить тесто, тонко раскатать и порезать квадратиками. На каждый из квадратиков положить начинку, соединить края и слепить ушки. Положить в подсоленную воду и варить, пока не всплывут. Готовые ушки положить в тарелку и залить горячим борщом.

Для начинки мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле, добавить измельченные вареные грибы, сухари, соль, перец и хорошо перемешать.

БОРЩ С УШКАМИ

1 головка свеклы, 200 г капусты, 1 морковь, '4 корня петрушки, 1 головка лука репчатого, 2–3 ст. ложки

томата-пюре, 1 Л чайной ложки муки, 30 г масла топленого, 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, 2 ст. ложки сметаны, лавровый лист, перец красный молотый, зелень, соль — по вкусу.

Ушки: Я стакана крупы гречневой, 1 головка лука репчатого, ,б стакана муки, 1'Аяйца, 15 г масла сливочного.

Приготовить борщ обычным способом. Из гречневой крупы сварить кашу средней густоты и перемешать ее с мелко нарезанным пассерованным репчатым луком. Замесить тесто из муки, воды, яиц и соли, тонко раскатать и нарезать в форме ромбов размером 5 х 5 см. Края ромбов смочить яйцом, затем на середину каждого уложить фарш из каши с луком и соединить края. Уложить ушки в сотейник или на сковороду, предварительно смазав дно жиром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу.

При подаче положить в тарелку с борщом ушки, сметану и зелень.

БОРЩ СЕЛЯНСКИЙ

200 г свинины, 1 головка свеклы, А головки свежей капусты, 4 картофелины, 1/г стакана фасоли, 1 яблоко (антоновка), 1 морковь, А корня петрушки, 1 А головки лука репчатого, 50 г сала-шпик, 50 г свиного топленого сала, V3 стакана томата-пюре, 1 стакан кваса свекольного, А стакана сметаны, 25 г зелени петрушки и укропа, перец душистый горошком, лавровый лист, соль — по вкусу.

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом. В кипящий бульон из свинины положить нашинкованную соломкой капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Затем

добавить тушеную свеклу, спассерованные коренья и репчатый лук, предварительно замоченную и отваренную фасоль и варить до готовности. В самом конце варки добавить в борщ нарезанные кубиками яблоки, лавровый лист, душистый перец горошком и заправить салом, толченным с зеленью петрушки.

При подаче положить в тарелку свинину, сметану, посыпать зеленью, отдельно подать 2–3 пампушки.

БОРЩ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ С СВЕКЛОЙ

300 г свиной грудинки, НА свеклы, 1 головка лука репчатого, 30 г масла топленого, Л ст. ложка муки, 2 Астакана кваса свекольного, 2 Астакана воды, лавровый лист, перец черный горький, соль, зелень — по вкусу

Свеклу нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть свекольным квасом и перемешать. Свиную грудинку нарезать кусочками по 15–20 г и обжарить на хорошо разогретом топленом масле на сковороде или в сотейнике вместе с нашинкованным репчатым луком и свеклой, затем смешать с поджаренной мукой, переложить в кастрюлю, залить свекольным квасом и водой и варить 1,5 ч. В конце варки добавить лавровый лист, черный горький перец и соль.

При подаче на стол борщ посыпать зеленью петрушки.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

1 'А свеклы, 200 г свежей капусты, 2 картофелины, Астакана фасоли, 1 Аморкови, Уз корня петрушки, 2 головки лука репчатого, Уз стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 50 г масла топленого, 3 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, 3 ст. ложки сметаны,

лавровый лист, перец красный молотый, зелень, соль — по вкусу

Фасоль и свеклу сварить отдельно до готовности. Коренья нарезать ломтиками, репчатый лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром и томатом-пюре. В кипящий бульон положить нарезанную капусту, довести до кипения, добавить нарезанный картофель, свеклу, пассерованные коренья и варить до готовности. За 5 мин до окончания варки положить в борщ фасоль вместе с отваром, лавровый лист, красный молотый перец и заправить солью, сахаром и уксусом.

При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

БОРЩ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ФАСОЛЬЮ И САЛОМ

150 г фасоли консервированной, 1 головка свеклы, 150 г капусты свежей или квашеной, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 головка лука репчатого, Л корня петрушки, 3 ст. ложки томата-пюре, 30 свиного топленого сала, 3 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, чеснок, перец черный молотый, соль, зелень укропа — по вкусу

Капусту нарезать шашками, картофель — кубиками, коренья и свеклу — соломкой и варить борщ обычным способом. За 10 мин до окончания варки положить в борщ консервированную фасоль и заправить чесноком, растертым с солью.

БОРЩ С УТКОЙ И ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ

450 г утки копченой, 300 г грудинки, 1 головка свеклы, 300 г капусты свежей, 50 г лука-порея, 1 морковь, 'Л корня петрушки, А корня сельдерея, 1 головка лука

репчатого. ½ стакана томата-пюре, ½ ст. ложки муки, 30 г масла топленого, 2 чайные ложки сахара, ½ стакана сметаны, чеснок, 100 г сушеных белых грибов, лавровый лист, перец, соль, зелень — по вкусу

Свеклу, лук порей, коренья сельдерея и петрушки нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать и все вместе спассеровать на топленом масле. Заложить в мясной бульон нарезанную соломкой капусту, пассерованные овощи, обжаренную утку, предварительно отваренную в бульоне до полуготовности говяжью грудинку, отваренные сушеные белые грибы и варить до готовности. За 5–7 мин до окончания варки борщ заправить толченым чесноком, лавровым листом, солью, перцем, сахаром и уксусом.

При подаче положить в борщ кусок птицы, сметану и посыпать зеленью.

БОРЩ С ПОТРОХАМИ

350 г потрохов, 1 головка свеклы, 300 г капусты, 3 картофелины, 1 морковь, ½ корня петрушки, 1 головка лука репчатого, 1 ½ стакана кваса хлебного, 3 ст. ложки томата-пюре, ½ ст. ложки муки, 30 г масла топленого, 3 ст. ложки сметаны, 15 г зелени петрушки, соль — по вкусу

Очищенные и хорошо промытые потроха (шейку, крылышки, желудок, сердце, печень) варить до готовности с добавлением ½ части кореньев. Бульон процедить, а потроха нарезать небольшими кусочками. Свеклу нарезать соломкой, добавить томат-пюре, соль, ½ часть хлебного кваса и тушить до готовности. Коренья и репчатый лук нарезать соломкой и слегка обжарить вместе с мукой. В бульон положить нарезанный дольками картофель и нашинкованную капусту, довести до кипения, добавить подготовленную свеклу, коренья, хлебный квас, соль и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку положить потроха, сметану, зелень.

БОРЩ С ГРИБАМИ

300 г костей, 1 головка свеклы, 300 г капусты, 3 картофелины, 3 головки лука репчатого, 2 стакана кваса хлебного, 30 г масла топленого, 80 г белых сушеных грибов, 1 корень петрушки, ½ стакана сметаны, гвоздика, лавровый лист, перец черный горький, соль, зелень — по вкусу

Петрушку, репчатый лук, ⅔ части свеклы нарезать соломкой и тушить, добавив половину нормы хлебного кваса. В процеженный костный бульон ввести нашинкованную капусту, нарезанный дольками картофель, тушеные свеклу, петрушку и лук, вареные нашинкованные грибы с отваром, лавровый лист, черный горький перец, гвоздику, соль и варить до готовности. Оставшуюся свеклу натереть, смешать с оставшимся хлебным квасом, долить бульоном, довести до кипения, процедить и добавить отвар в борщ вместе со сметаной уже при разливании борща в тарелки.

БОРЩ С ГРИБАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

30 г белых сушеных грибов, ½ стакана чернослива, 1 головка свеклы, 200 г капусты, 1 морковь, ½ корня петрушки, 1 головка лука репчатого, 3 ст. ложки томата-пюре, ½ ст. ложки муки, 30 г масла топленого, 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, 2 ст. ложки сметаны, лавровый лист, перец красный молотый, гвоздика, соль — по вкусу

Грибы отварить. Овощи нарезать соломкой. Чернослив промыть, положить в грибной бульон вместе с подготовленной свеклой и варить борщ обычным способом. Вареные

грибы нашинковать и вместе с лавровым листом, красным перцем, гвоздикой положить в борщ.

БОРЩ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ И УШКАМИ

30 г белых сушеных грибов, 30 г масла растительного, остальные продукты те же, что для борща с грибами.

Ушки. 1 ст. ложка риса, 2 ст. ложки масла растительного, 1 головка лука репчатого, 4 стакана муки, 1 яйцо, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Борщ готовить обычным способом, но на грибном бульоне. Вареные грибы (половину нормы) положить в борщ во время его варки.

Ушки. Мелко нарубленный лук спассеровать с маслом, смешать с вареным рисом и вареными, мелко рублеными грибами (половина нормы), солью и черным молотым перцем.

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто и, тонко раскатав, нарезать квадратами примерно 7х7 см. Края теста смочить яйцом. На середину каждого квадрата положить начинку, закрыть ее тестом с угла на угол и соединить концы. Ушки положить в сотейник, смазанный жиром, сбрызнуть маслом и запечь.

Подавать борщ с ушками, сметаной и зеленью.

БОРЩ ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

30 г белых сушеных грибов, 1 головка свеклы молодой с ботвой, 1—2 картофелины, 1 морковь, 4 корня петрушки, 60 г лука-порея, 1—2 свежих помидора, 4 кабачка, 30 г масла сливочного, 3 ст. ложки сметаны, соль, специи, зелень — по вкусу.

Этот борщ готовить на отваре из картофеля и овощей. Коренья и свеклу нарезать ломтиками, а стебли свеклы — кусочками по 2—3 см и пассеровать с жиром 10—15 мин в закрытой посуде. Промытые листья свеклы измельчить. Кабачки и картофель нарезать ломтиками. В кипящий бульон положить спассерованные овощи, дать бульону вновь закипеть, добавить листья свеклы, картофель и варить 15—20 мин. За 8—10 мин до окончания варки положить нашинкованные вареные грибы, кабачки, помидоры, специи, соль.

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

БОРЩ СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ (ЛЕТНИЙ)

1 головка свеклы с ботвой, 3 картофелины, 1 морковь, 4 корня петрушки, 1 головка лука репчатого или лук порей, 4 кабачка, 2 помидора или 2 ст. ложки томата-пюре, 30 г масла топленого, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, 1 ст. ложка сметаны, лавровый лист, перец черный молотый, соль, зелень укропа — по вкусу.

Коренья и лук нарезать ломтиками, стебли свеклы кусочками по 2—3 см и все вместе спассеровать на топленом масле. Свекольные листья промыть и измельчить. Кабачки и картофель очистить от кожуры и нарезать ломтиками. В кипящий овощной отвар или воду положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свеклы, картофель и варить 15—20 мин. За 7—10 мин до конца варки положить кабачки, помидоры, соль, лавровый лист, черный молотый перец и заправить борщ уксусом.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану и посыпать зеленью.

БОРЩ СО ШПИНАТОМ И ЩАВЕЛЕМ

80 г щавеля, 150 г шпината, 3 картофелины, 4 корня петрушки, 1 морковь, 1 головка лука репчатого, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, 3 ст. ложки сметаны, 30 г масла топленого, 1 яйцо, зелень петрушки, перец душистый горошком, сметана, соль по вкусу

Свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, посолить, добавить бульон и тушить, пока она не станет мягкой. Репчатый лук, морковь, петрушку очистить, нарезать соломкой, слегка обжарить, добавить подсушенную муку, соединить со свеклой и тушить еще 8-10 мин.

Картофель очистить, нарезать большими кубиками, положить в кипящий бульон или воду, варить **10-12** мин, добавить тушеную свеклу с кореньями, луком и мукой, шпинат и щавель, соль, сахар, душистый перец и варить до готовности.

При подаче положить в борщ сметану, вареные яйца и посыпать зеленью петрушки.

ХОЛОДНИК

2 головки свеклы, 7 картофелин, 4 огурца, 3 сваренных яйца, по 50 г зеленого лука и зелени, сметана, соль по вкусу

Свеклу очистить и отварить. Охлажденный свекольный отвар разбавить кипяченой холодной водой, положить в него вареную нашинкованную свеклу, вареный нарезанный картофель, измельченные свежие огурцы, зеленый лук, вареные яйца, зелень укропа и петрушки. Борщ заправить сметаной, посолить и охладить.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ

1 свекла, 3 картофелины, 2 свежих огурца, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, 10 г лука репчатого зеленого, укроп, 1½ стакана отвара свекольного, 1 стакан отвара картофельного, уксус, соль по вкусу

Половину свеклы испечь в духовом шкафу, а вторую половину очистить и отварить в подкисленной уксусом воде. Печеную свеклу очистить от кожуры и вместе с вареной нарезать соломкой, соединить с вареным нарезанным дольками картофелем, залить смешанным отваром свеклы и картофеля и поставить в холодное место. После охлаждения добавить в борщ нарезанный зеленый лук, вареное яйцо, нарезанные ломтиками свежие огурцы, соль, сахар и все хорошо перемешать.

При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленью укропа.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ МЯСНОЙ

250 г говядины, 4 стакана отвара свекольного, 1 свекла, 1 морковь, 80 г лука репчатого зеленого, 1-2 огурца, ½ стакана сметаны, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, зелень, соль по вкусу

Говядину сварить, бульон охладить, снять жир и процедить. В этом же бульоне сварить свеклу, процедить и охладить. Дальше готовить борщ так, как описано выше, добавив в тарелку нарезанное кубиками вареное мясо.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ ПО-ПОЛТАВСКИ

500 г говядины, 1 свекла, 300 г щавеля, 5 огурцов, 3 яйца, 100 г зеленого лука, 2 л хлебного кваса или простокваши, ½ стакана сметаны, соль по вкусу

Свеклу испечь в духовке, очистить и нарезать соломкой. Щавель перебрать, помыть и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Охладить и протереть через сито. Говядину отварить, нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю положить протертый щавель, нарезанную свеклу, очищенные нарезанные огурцы, вареные яйца, зеленый лук, залить простоквашей или хлебным квасом, посолить, заправить сметаной и охладить.

Подавать борщ с кусочками говядины.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ ПО-ДНЕПРОПЕТРОВСКИ

4 стакана отвара свекольного, 1 свекла, 1 морковь, 80 г лука репчатого зеленого, 1–2 огурца, ½ стакана сметаны, 4 яйца, 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, зелень, соль — по вкусу.

Свеклу сварить, отвар процедить и охладить. Морковь также отварить. Затем вареные овощи и свежие огурцы нарезать соломкой.

Сметану, нарезанное кубиками вареное яйцо, зеленый лук, сахар, соль соединить, добавить свеклу, морковь, огурцы, перемешать и влить охлажденный свекольный отвар и уксус (по вкусу).

БОРЩ КРИВОРОЖСКИЙ ХОЛОДНЫЙ

1 свекла, 3 картофелины, 200 г капусты, 3 ст. ложки фасоли, 50 г сладкого (болгарского) перца, по 1 корню моркови, петрушки, 1 головка лука репчатого, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 чайная ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка уксуса 3%-го, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды, зелень, соль, перец — по вкусу.

В кипящую воду кладут нарезанную соломкой капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный дольками

картофель и варят 10–15 мин. После этого в борщ кладут вареную фасоль с отваром, нарезанный соломкой сладкий (болгарский) перец, очищенную и нарезанную соломкой свеклу, тушенную с томатом-пюре, уксусом и растительным маслом, пассерованные морковь, петрушку, лук с мукой, разведенные небольшим количеством воды, и варят 7–10 мин. Борщ заправляют солью, сахаром, перцем, дают прокипеть и охлаждают.

При подаче на стол в тарелку с борщом кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

БОРЩ РОМЕНСКИЙ ХОЛОДНЫЙ

1 свекла, 4 картофелины, 300 г капусты, 3 ст. ложки фасоли, 15 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 головка лука репчатого, 3 ст. ложка томата-пюре, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан свекольного кваса, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды, лавровый лист, соль, перец, сахар — по вкусу.

Промытые грибы варят до готовности, вынимают из бульона, промывают и нарезают соломкой. В кипящий бульон кладут нарезанную соломкой капусту, а после закипания — очищенный и нарезанный дольками картофель и варят 10–15 мин. Потом кладут печеную, очищенную и нарезанную соломкой свеклу, вареную фасоль с отваром, пассерованные на растительном масле морковь, репчатый или зеленый лук с томатом-пюре, подготовленные грибы, пассерованную муку, разведенную бульоном, свекольный квас и варят 5–7 мин. Борщ заправляют солью, сахаром, перцем, лавровым листом и охлаждают.

При подаче на стол в тарелку с борщом кладут сметану и нарезанную зелень петрушки или укропа.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ С ФАСОЛЬЮ

1 свекла, 3 картофелины, 100 г капусты, 3 ст. ложки фасоли, 1 /2 ст. ложки уксуса 9%-го, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сметаны, 5 стаканов хлебного кваса, укроп, соль — по вкусу

Вымытую свеклу варят неочищенной в воде с уксусом, очищают и нарезают соломкой. Картофель очищают, варят и нарезают дольками. Капусту варят в небольшом количестве воды и нарезают соломкой. Фасоль перебирают и варят отдельно. Подготовленные овощи и фасоль кладут в готовый хлебный квас, добавляют мелко нарезанный белок яйца, зеленый лук и укроп, заправляют сваренным желтком, растертым с сахаром и солью, сметаной и охлаждают.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ

1/2 кг свеклы, 100 г щавеля, 3 огурца, 1/2 стакана сметаны, 1/2 л простокваши, 2 яйца, 300 г редиса, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука, укроп, соль, сахар — по вкусу.

Щавель перебирают, промывают, нарезают, кладут в кипяток, варят и охлаждают. Свеклу варят в кожице, очищают и нарезают соломкой. В кастрюлю кладут подготовленные щавель и свеклу, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками свежие огурцы, вливают простоквашу, добавляют промытый мелко нарезанный редис, зеленый лук, укроп, сметану и заправляют солью и сахаром.

При подаче на стол в тарелку кладут половину сваренного вкрутую яйца, разрезанного пополам, и заливают холодным борщом. К борщу подают вареный картофель.

БОРЩ СЕЛЯНСКИЙ ХОЛОДНЫЙ

1 кг свеклы, 5 картофелин, 2 свежих огурца, 200 г сухофруктов, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка уксуса, 2 л воды, зеленый лук, зелень, соль — по вкусу

Печеную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой, сбрызгивают уксусом, дают постоять 2–3 ч и варят до готовности. Очищенный картофель нарезают кубиками и варят до готовности. Сушеные яблоки, сливы и вишни перебирают, моют и варят до готовности в отдельной посуде. Отвары из картофеля и сухофруктов охлаждают, сливают в одну посуду, кладут туда вареные фрукты и картофель, подготовленную свареную свеклу, нарезанные свежие огурцы, вареные нарезанные яйца и заправляют солью и сахаром.

При подаче на стол в тарелку с борщом кладут сметану, нарезанный зеленый лук и зелень укропа.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ ИЗ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ

2 небольшие свеклы с ботвой, 2 огурца, 2 яйца, 2 стакана хлебного кваса, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука, зелень укропа и петрушки — по вкусу

Промытую и очищенную свеклу варят до готовности, вынимают из посуды и нарезают соломкой. В кипящий свекольный отвар кладут нарезанные стебли свеклы, немного нарезанных листьев и варят до готовности. Затем добавляют подготовленную свеклу, охлаждают, заливают хлебным квасом, добавляют очищенные и разрезанные на дольки свежие огурцы, мелко нарезанный зеленый лук, зелень укропа и петрушки.

При подаче на стол в тарелку с охлажденным борщом кладут нашинкованное крутое яйцо и сметану.

ПОСТНЫЙ БОРЩ С ГРИБАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 свекла, 150 г квашеной капусты, 30 г белых сушеных грибов, 1 головка лука репчатого, 2 моркови, 1 чайная ложка муки, 3 ст. ложки масла растительного, 4 стакана томата-пасты, перец горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки — по вкусу.

Хорошо промытые сушеные грибы отварить до мягкости. Нашинкованные соломкой квашеную капусту, морковь, лук, свеклу спассеровать, в конце пассерования добавить муку. Готовые овощи залить грибным бульоном, добавить томат-пасту, перец горошком, лавровый лист. Грибы нарезать, обжарить в растительном масле, положить в борщ и варить все вместе 40 мин. Перед подачей подкрасить борщ тертой вареной свеклой и довести до кипения.

При подаче посыпать зеленью петрушки.

БОРЩ ДНЕПРОВСКИЙ

200 г консервов рыбных, 200 г капусты белокочанной, 50 г перца сладкого, 5 картофелин, 1 ст. ложка фасоли, 3 свеклы, 1 головка лука репчатого, 1 морковь, 4 стакана томата-пюре, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, 4 стакана масла растительного, 1 ст. ложка муки, зелень укропа, перец черный горький, лавровый лист, соль — по вкусу.

В кипящую воду положить нашинкованные капусту и сладкий перец и варить до полуготовности. Затем добавить порезанный дольками и обжаренный на растительном масле картофель, вареную фасоль с отваром, нарезанную соломкой и тушенную с томатом-пюре и уксусом свеклу, пассерованные морковь и репчатый лук, пассерованную муку, разведенную водой, рыбные консервы, посолить, ввести специи и довести до готовности.

БОРЩ ВЕСЕННИЙ ЗЕЛЕНЫЙ С РЫБОЙ

500 г рыбы, 4 картофелины, по 150 г зелени салата, щавеля, шпината, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 головки лука репчатого, 50 г масла сливочного, 1 свекла, 5 яиц, 1 ст. ложка сахара, 10 желтков, зелень укропа, соль — по вкусу.

Подготовленное филе рыбы отварить. Молодую морковь, корень петрушки и сельдерея, молодую свеклу, репчатый лук нарезать соломкой, сложить в сотейник, добавить сливочное масло, рыбный бульон и тушить в течение 15–20 мин. Зеленый салат, щавель, шпинат тщательно промыть, положить в дуршлаг, обдать кипятком и нарезать соломкой. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный дольками картофель, варить при слабом кипении 10 мин, добавить подготовленную зелень, варить еще 5 мин, затем ввести тушеные овощи, соль, сахар, довести до кипения и снять с огня. Желтки взбить со сметаной, влить в борщ и размешать.

В тарелку с борщом положить отварную рыбу, мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо, сметану и посыпать измельченным укропом.

БОРЩ ПОСТНЫЙ С КАРАСЯМИ

350 г карасей, 300 г капусты, 3 картофелины, 4 свеклы, 15 г белых сушеных грибов, 4 стакана фасоли

4 моркови, 4 корня петрушки, 4 корня сельдерея, 1 головка лука репчатого, 50 г масла топленого, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, 4 ст. ложки муки, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, зелень петрушки, укропа — по вкусу

Промытые сушеные белые грибы отварить до готовности, нашинковать, а отвар процедить. Фасоль замочить и отварить до полуготовности. Морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук нарезать соломкой и слегка обжарить. Свеклу нарезать соломкой и тушить до полуготовности вместе с томатом-пюре и уксусом. В кипящий грибной отвар положить свеклу, нарезанный дольками картофель, коренья, нашинкованную капусту, грибы, фасоль с отваром, подсушенную муку, лавровый лист, соль, душистый перец горошком и варить до готовности.

В готовый борщ положить зелень, жареные караси и довести до кипения.



КАПУСТНЯКИ

Капустняк — второе по значению жидкое овощное блюдо в украинской кухне. Варили его из квашеной капусты, картофеля и заправляли пшеном. Капустняк, как и борщ, был как постный, так и «скоромный», заправленный мясом или зажаренным (толченым) салом.

Отличаются капустняки один от другого набором продуктов, из которых готовятся, и способами обработки капусты. Так, для запорожского и обыкновенного капустняков капусту тушат до полуготовности, для капустняка с грибами — до готовности, а для капустняка с кашей капусту обжаривают.

Эти особенности подготовки капусты и определенный набор продуктов создают специфический вкус каждого из капустняков.

Основным продуктом для приготовления капустняков является квашеная капуста, отжатая от рассола. При повышенной кислотности капусту промывают холодной водой.

Готовят несколько видов капустняков, которые отличаются друг от друга как способом приготовления, так и набором продуктов. Капустняки в украинской кухне заменяют русские щи, приготовляемые из квашеной капусты.

КАПУСТНЯК ЗАПОРОЖСКИЙ

500 г свинины, 650 г капусты квашеной, 6 картофелин, 4 стакана пшена, 2 головки лука репчатого

1 й моркови. 1 корень петрушки. 50 г жира. 1 чайная ложка сахара. 30 г шпика. ¼ стакана сметаны. соль, специи, зелень — по вкусу

Свинину сварить до готовности и нарезать на порции. Картофель нарезать кубиками. Лук и коренья спассеровать на жиру. Отжатую квашеную капусту тушить с жиром до полуготовности.

Шпик пропустить через мясорубку и растереть с частью сырого мелко нарезанного лука и зеленью петрушки.

В кипящий бульон положить картофель, перебранное и промытое пшено и варить 10–15 мин, затем добавить тушеную капусту и варить еще 10–15 мин. Перед окончанием варки ввести пассерованные лук и коренья, растертый шпик, специи, соль.

Перед подачей в тарелку положить кусочек свинины и сметану.

КАПУСТНЯК УКРАИНСКИЙ

800 г свинины, 800 г квашеной капусты. 6 картофелин. 2 головки лука репчатого. 1–2 моркови, 1 корень петрушки. 100 г сливочного масла. ⅓ стакана муки. 100 г сала. ⅔ стакана сметаны. 50 г чеснока, 50 г зелени петрушки. соль. перец — по вкусу

Свинину отварить до готовности, нарезать кусочками, а бульон процедить. Квашеную капусту посечь и стушить до готовности. Лук, морковь, петрушку спассеровать на сливочном масле, добавить пассерованную муку, разведенную бульоном.

В процеженный бульон положить нарезанный картофель, квашеную капусту, пассерованные овощи, сало, растертое с чесноком, луком и зеленью петрушки, добавить соль, перец и варить до готовности.

Подавая на стол, в тарелку положить сметану.

КАПУСТНЯК ГРИБНОЙ ПО-ГУЦУЛЬСКИ

500 г костей, 150 г грибов, 300 г квашеной капусты, 1–2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка томата-пасты. 2 чайные ложки муки пшеничной. 150 г колбасы копченой. 1 ст. ложка крупы перловой. 50 г маргарина сливочного. ¼ стакана сметаны, зелень, специи — по вкусу

Квашеную капусту тушить с добавлением бульона, маргарина и томата-пасты. Перловую крупу сварить до готовности. Грибы сварить в бульоне. Пшеничную муку и мелко нарезанный лук спассеровать на маргарине. Колбасу нашинковать соломкой. Подготовленные продукты смешать, залить бульоном и проварить.

Подавать со сметаной и нарубленной зеленью.

КАПУСТНЯК С ГРИБАМИ

700 г квашеной капусты, по 1 корню моркови, пастернака, сельдерея и петрушки, 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки растительного масла, 5 картофелин, 60 г сушеных грибов, 1 чайная ложка сахара, лавровый лист, горошины перца черного, зелень петрушки и укропа — по вкусу

Грибы промыть, размочить и сварить. Готовые грибы порезать на кусочки, а отвар процедить. В квашеную капусту добавить часть грибного отвара, сахар и тушить до полной готовности.

В оставшийся грибной отвар положить картофель, довести до кипения, положить капусту, грибы, слегка обжаренные и нарезанные коренья моркови, пастернака, сельдерей и лук, довести до полной готовности.

Подавая на стол, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

КАПУСТНЯК С ФАСОЛЬЮ

800 г квашеной капусты, 4 стакана фасоли, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, по 1 корня моркови и петрушки, 2 головки лука репчатого, 8 картофелин, 3 ст. ложки сметаны, 2 л воды, лавровый лист, сахар, зелень, соль, перец — по вкусу

Фасоль замачивают в холодной воде на 3–4 ч, затем варят до готовности и отвар сливают. В кипящий отвар фасоли кладут очищенный и нарезанный дольками картофель, варят 5–10 мин, добавляют нарезанные соломкой пассерованные на сливочном масле морковь, петрушку, репчатый лук с томатом-пюре и дают закипеть. После этого кладут тушенную до готовности с добавлением воды, сливочного масла и сахара квашеную капусту, вареную фасоль, заправляют солью, сахаром, лавровым листом, перцем и дают прокипеть.

При подаче на стол в тарелку с капустняком кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

КАПУСТНЯК С КАШЕЙ

700 г говяжьих костей, 800 г квашеной капусты, 4 головки лука репчатого, по 1 корню моркови и петрушки, по 2 ст. ложки сливочного масла и свиного жира, 1 стакан гречневой крупы, 2 л воды, соль и перец — по вкусу

Варят бульон из костей с добавлением лука, моркови и петрушки. Хорошо отжатую квашеную капусту тушат с небольшим количеством бульона и жиром до готовности и заправляют перцем.

Из гречневой, слегка обжаренной крупы варят кашу с добавлением сливочного масла.

При подаче на стол в тарелку кладут тушеную капусту, заливают горячим бульоном и отдельно подают кашу.



КУЛЕШИ И КУЛЕШИКИ

Менее распространенным, чем борщ и капустняк, национальным украинским блюдом является кулеш — полупервое-полувторое. Его готовили и в домашних условиях, и в поле во время полевых работ, и на привале в дальней дороге. Поэтому он получил еще одно название — «полевая каша». Промытое пшено засыпали в кипящую воду, для вкуса добавляли картофель, коренья, зелень. Готовое блюдо заправляли салом с луком и чесноком. Особенно вкусным был кулеш с мясом или рыбой. Готовым блюдо считалось тогда, когда пшено разваривалось полностью и образовывалась кашеподобная масса. В основном кулеш варили с пшеном. На Полтавщине и Черниговщине — с гречкой. На юге Подолья — кукурузный. В Правобережном Полесье иногда варили из пшена кулеш на молоке (молочный). Вкусным считался густой кулеш.

КУЛЕШ ИЗ РАКОВ

1 кг раков, 2 стакана пшена, 3 головки лука репчатого, соль — по вкусу

Раков помыть, ошпарить кипятком и отрезать головы. Брюшка раков нафаршировать промытым пшеном

положить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить мелко нарезанный лук и варить до готовности.

КУЛЕШ С ГРИБАМИ

500 г сушеных грибов, 1 стакан пшена, 6 картофелин, 3 головки лука репчатого, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла, 50 г зелени петрушки, соль — по вкусу

Сушеные грибы промыть и отварить до готовности, отвар слить, а грибы мелко посечь.

В грибной отвар положить промытое пшено, варить 15-20 мин, затем добавить картофель и варить до готовности. Поджаренный на подсолнечном масле лук перемешать с грибами и положить в кулеш. Помешать и довести до кипения.

Подавая на стол, кулеш посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

КУЛЕШ ПШЕННЫЙ

1 стакан пшена, 200 г шпика, 2 л бульона, 2 головки лука репчатого, соль, зелень — по вкусу

Пшено несколько раз промыть горячей водой, положить в кипящий бульон и варить до полной готовности, затем добавить мелко нарезанный и слегка поджаренный с рубленым луком шпик и варить еще 3-5 мин. Посолить. При подаче посыпать мелко рубленной зеленью петрушки. Кулеш можно готовить и с картофелем из расчета замены ¼ пшена на 400 г картофеля.

КУЛЕШ С САЛОМ

¾ стакана пшена, 7-8 картофелин, 2 головки лука репчатого, 100 г сала, 2 л воды, зелень, соль — по вкусу

Пшено хорошо промывают, заливают кипящей подсоленной водой и варят до полуготовности. Затем добавляют очищенный, нарезанный кубиками картофель и варят еще 7-10 мин. После этого добавляют мелко нарезанное, поджаренное вместе с луком сало и дают прокипеть 5 мин.

При подаче на стол кулеш в тарелке посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

КУЛЕШИК ФАСОЛЕВЫЙ

2 стакана фасоли, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 л молока, 100 г сливочного масла, соль — по вкусу

Фасоль промыть, залить холодной водой и оставить на 10 ч. Затем отварить, добавив морковь и петрушку. Смесь протереть через сито, влить горячее молоко, посолить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

ОГУРЕЧНИК

500 г говяжьих косточек, 4 картофелины, 1-2 моркови, 1 корень петрушки, 2 головки лука репчатого, 100 г жира, 1-2 соленых огурца, ½ стакана муки, 1 ½ стакана рассола, ½ стакана сметаны, 50 г зелени петрушки

Из косточек сварить бульон. Процедить и положить в него нарезанный картофель, поджаренные на жиру морковь, лук и петрушку. Под конец добавить нарезанные соленые огурцы, заправить пассерованной мукой и рассолом из соленых огурцов, довести огуречник до готовности.

В тарелку с огуречником добавить сметану и посыпать зеленью петрушки.

ОГУРЕЧНИК ФАСОЛЕВЫЙ

1 ½ стакана фасоли. 100 г соленых огурцов. 4 картофелины. 2 головки лука репчатого. 100 г сливочного масла. 2 стакана огуречного рассола. ½ стакана сметаны или сливок. 2 желтка, соль, перец, лавровый лист — по вкусу.

Фасоль промыть, замочить в холодной воде и оставить на 10 ч. Затем отварить и отвар слить. В отвар долить воду, положить картофель и варить до полуготовности, затем добавить нарезанные соленые огурцы, пассерованный лук, вареную фасоль, лавровый лист, перец, огуречный рассол и посолить. Сняв с огня, огуречник заправить желтками, растертыми со сметаной.

Подавать на стол с зеленью петрушки и сметаной.

КУЛЕШИК ИЗ ЕРШЕЙ

800 г ершей и мелкой рыбы, 1 стакан перловой крупы, по 1 корню моркови и петрушки. 2 л воды, соль и перец — по вкусу.

Один стакан перебранной и промытой перловой крупы заливают тремя стаканами холодной воды, хорошо разваривают и протирают. У ершей отделяют кости, а мякоть варят до готовности.

Из рыбных головок, хвостов, костей и мелкой рыбы варят бульон с добавлением очищенных и нарезанных моркови и петрушки.

Готовый бульон процеживают, соединяют с разваренной перловой крупой, солят, перчат и разогревают, помешивая.

При подаче на стол в тарелку с кулешиком кладут мякоть ершей.

КУЛЕШИК ИЗ КАРТОФЕЛЯ

10 картофелин, 1 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 стебля лука-порея, соль — по вкусу.

Заправка: 2 яйца (желток), ½ стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Картофель очищают, промывают, нарезают ломтиками, соединяют с нарезанным дольками пассерованным на сливочном масле луком-пореем, заливают 4 стаканами воды, солят, варят 15–20 мин, протирают вместе с отваром через сито, добавляют горячее молоко, размешивают и доводят до кипения.

При подаче на стол кулешик заправляют сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с горячим кипяченым молоком.

КУЛЕШИК ИЗ ТЫКВЫ

800 г тыквы, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, ½ городской булки, 5 стаканов молока, 4 стакана воды, 2 чайные ложки сахара, соль — по вкусу.

Тыкву очищают, нарезают небольшими кусками, заливают 0,5 л молока или воды и варят. Пассеруют муку на сливочном масле, разводят 1 л горячего молока и 0,5 л воды, дают закипеть, соединяют с тыквой и варят 15–20 мин. После этого смесь протирают через сито, солят, добавляют сахар, ½ горячего молока, доводят до кипения, заправляют сливочным маслом и перемешивают.

К кулешику подают нарезанную кубиками и подсушенную в духовке булку (гренки).

КУЛЕШИК ИЗ ПЕЧЕНИ

500 г печени, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, по 1 корню моркови и петрушки, 1 стебель

лука-порея, 2 желтка, 1 стакан молока, 5–6 стаканов воды, соль — по вкусу

Очищенную от пленки и желчных протоков печень моют, нарезают мелкими кубиками, обжаривают на масле вместе с очищенными и тонко нарезанными морковью, петрушкой и луком-пореем и тушат 30–40 мин с добавлением воды или бульона.

Тушеную печень 2–3 раза пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают через сито.

Муку пассеруют со сливочным маслом, разводят бульоном, варят 15–20 мин, процеживают, добавляют протертую печень, перемешивают и доводят до кипения. Яичные желтки смешивают с молоком и кусочками сливочного масла и заправляют ими снятый с огня кулешик.

Подают кулешик с подсушенными кубиками белого хлеба.

КУЛЕШИК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

600 г цветной капусты, 6 картофелин, 2 стакана молока, 5 стаканов воды, 3 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу

Три четверти взятой для приготовления кулешика цветной капусты варят в подсоленной воде вместе с очищенным и нарезанным ломтиками картофелем в течение 15–20 мин. Сваренные продукты протирают, заливают горячим молоком и доводят до кипения.

При подаче на стол кулешик заправляют сливочным маслом и в тарелку кладут небольшие, ранее отобранные кочешки капусты, сваренные в подсоленной воде.



ЮШКИ

Очень популярны в украинской кухне юшки, готовящиеся из картофеля, макаронных изделий, бобовых, овощей, круп, грибов. Для приготовления юшек используют бульоны (мясной, костный, грибной, рыбный), овощные отвары, молоко. К юшкам подают сметану, пирожки, галушки.

ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КАБАЧКАМИ

500 г говяжьих костей, 9 картофелин, ½ кабачка, 1 морковь, 1 головка лука репчатого, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 помидора, лавровый лист, зелень, соль, перец — по вкусу

Из костей приготовляют бульон и процеживают. В кипящий бульон кладут очищенный и нарезанный дольками картофель, варят 3–5 мин, добавляют очищенные и нарезанные дольками кабачки и варят еще 5–10 мин. После этого кладут пассерованные, нарезанные соломкой лук, морковь и петрушку, нарезанные дольками свежие помидоры, солят, заправляют перцем, лавровым листом и варят 3–5 мин. При подаче на стол в тарелку с

юшкой кладут сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

9 картофелин, по 1 корню моркови и петрушки, 1 головка лука репчатого, 1/4 стакана зеленого горошка, 1/3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца (желток), 1/4 стакана сливок или молока, зелень, соль — по вкусу

Морковь, петрушку и репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, дают закипеть, добавляют промытый свежий зеленый горошек, пассерованные коренья, лук и варят 15 мин. В конце варки суп солят и, сняв с огня, заправляют смесью молока или сливок с желтками.

При подаче на стол суп в тарелке посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ФАСОЛЬЮ

3/4 стакана фасоли, 5 картофелин, 2 головки лука репчатого, 1 корень петрушки, 2 моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 л воды, лавровый лист, зелень, соль, перец — по вкусу

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду, дают закипеть на медленном огне, а потом варят при очень слабом кипении до готовности.

Морковь и петрушку очищают, нарезают кубиками, а лук — кольцами и пассеруют. Дольками кладут в кипящую воду и варят 15–20 мин. В конце варки кладут вареную фасоль вместе с отваром, пассерованные коренья, лук, солят, заправляют перцем и лавровым листом.

При подаче на стол юшку в тарелке посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МОРКОВЬЮ

3 моркови, 6 картофелин, 3 головки лука репчатого, 6 стаканов воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо (желток), зелень, соль — по вкусу

Морковь и репчатый лук очищают, моют, нарезают соломкой и пассеруют на сливочном масле. Очищенный картофель нарезают дольками, кладут в кипящий овощной отвар и варят 15 мин. После этого кладут пассерованные морковь и лук, солят и дают вскипеть. Готовую юшку можно заправить желтками яиц.

ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

5 картофелин, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 головки лука репчатого, 500 г цветной капусты, 3/4 стакана сливок или молока, 1,5 л воды, зелень, соль — по вкусу

Морковь, корни петрушки, сельдерея и лук нарезают соломкой и пассеруют со сливочным маслом. Очищенный картофель нарезают дольками, а цветную капусту разбирают на отдельные кочешки.

В кипящую воду кладут подготовленный картофель, варят 10 мин, добавляют капусту, пассерованные коренья, лук и варят 7–10 мин.

Перед подачей на стол суп солят, добавляют сливки или горячее молоко и перемешивают. В тарелку кладут мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

ЮШКА ОВОЩНАЯ

1 кг говяжьих косточек. 1-2 моркови. 2 головки лука репчатого, 1 корень петрушки. 100 г сливочного масла. 1 А стакана сметаны. А стакана муки. зелень укропа, петрушки, перец, соль — по вкусу

Говяжьи косточки промыть, залить холодной водой и отварить. Морковь, лук, петрушку мелко нарезать и тушить со сливочным маслом и костным бульоном. Затем тушеные овощи протереть через сито и соединить с костным бульоном.

Юшку заправить растертой со сметаной мукой, посолить и поперчить.

Подавать на стол, посыпав зеленью укропа и петрушки.

ЮШКА ГРИБНАЯ

50 г грибов. 1 стакан фасоли. 6 картофелин. 2 головки лука репчатого. А стакана подсолнечного масла. соль — по вкусу

Грибы промыть, залить холодной водой и отварить. Затем мелко посечь. В грибной отвар положить сваренную фасоль, нарезанный небольшими кусочками картофель, довести до кипения, добавить грибы, посолить и варить до готовности. Грибную юшку заправить пассерованным на подсолнечном масле луком.

На стол подавать с зеленью укропа.

ЮШКА С ПОТРОШКАМИ

500 г потрошков, 6 картофелин. 100 г сливочного масла. 1 морковь, 2 головки лука репчатого, 1 корень петрушки. А стакана муки. 1 стакан сметаны. 50 г зелени укропа, соль — по вкусу

Сварить юшку из потрошков домашней птицы, бульон процедить, положить в него нарезанный картофель, слегка поджаренные нарезанные морковь, корень петрушки, лук и варить до готовности. Юшку заправить пассерованной мукой и сметаной.

Подавать на стол с зеленью укропа.

ЮШКА С ГАЛУШКАМИ
(Полтавщина)

6 картофелин. 2 головки лука репчатого. 3-4 ст. ложки подсолнечного масла, перец, соль, лавровый лист, зелень укропа — по вкусу
Галушки: 1 А стакана муки, 2 яйца, 2 А стакана воды

Картофель очистить, порезать и отварить. Затем в отвар положить галушки, пассерованный лук, перец, соль, лавровый лист и варить 10-15 мин.

Галушки. Замесить пресное тесто из муки, яиц и воды. Раскатать его тонким слоем, порезать квадратиками.

ЮШКА РЫБНАЯ

1 кг живой рыбы. 1-2 моркови. 1 корень петрушки, 2 головки лука репчатого, соль, перец, лавровый лист — по вкусу

В кипящую воду положить морковь, корень петрушки, лук и варить до готовности. Затем добавить очищенную рыбу, посолить, поперчить и варить 45 мин. Перед тем как снять юшку с огня, положить лавровый лист.

На стол подавать с мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЮШКА ОХОТНИЧЬЯ

500 г куриных потрохов. 7-8 картофелин. 1 морковь. 1 корень петрушки, 1 головки лука репчатого.

½ стакана пшена, 25 г сала, 2 л воды, лавровый лист, зелень, соль, зеленый лук, перец — по вкусу

Хорошо очищенные и промытые куриные потроха варят до готовности, кладут промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, морковь, петрушку и лук, нарезанные мелкими кубиками и пассерованные на свином сале, и варят 10–15 мин. После этого юшку заправляют перцем, лавровым листом, солят и варят до готовности.

При подаче на стол в тарелку с юшкой кладут мелко нарезанную зелень петрушки и зеленый лук.

ЮШКА ДОМАШНЯЯ С ПОЧКАМИ

600 г почек, 80 г сушеных грибов, 200 г капусты, 6 картофелин, 1 морковь, 1 головка лука репчатого, 2 соленых огурца, 1 стакан сметаны, 2 желтка, 60 г сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 2 л смеси грибного бульона и воды, соль, перец — по вкусу

Почки и соленые огурцы подготавливают как для рассольника. Промытые сушеные грибы заливают холодной водой, варят до готовности, промывают и нарезают соломкой. Грибной бульон процеживают, доводят до кипения, кладут капусту, нарезанную шашками, а после закипания — картофель, нарезанный кубиками, и варят 10–15 мин. Затем кладут нарезанные ломтиками вареные почки, грибы, пассерованные морковь и репчатый лук с мукой и разведенные бульоном припущенные огурцы и варят 7–10 мин. В конце варки юшку заправляют солью и перцем.

Перед подачей на стол юшку заправляют свежими желтками, смешанными со сметаной.

ЮШКА ПЕРЛОВАЯ С ГРИБАМИ

100 г сушеных грибов, ½ стакана перловой крупы, 6 картофелин, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 головка лука репчатого, 3 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 стакан свекольного кваса, 1 ½ л воды, сметана, зелень, специи, соль — по вкусу

Грибы промывают, заливают 8 стаканами холодной воды и варят до готовности. Сваренные грибы промывают, нарезают мелкими кубиками, а отвар процеживают.

В кипящий грибной отвар кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят 10 мин, добавляют сваренную отдельно перловую крупу, пассерованные на масле с добавлением муки нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку и мелко нарезанный лук, нарезанные грибы, перец, лавровый лист, свекольный квас, солят и варят все 5–7 мин.

При подаче на стол юшку в тарелке заправляют сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЮШКА КИЕВСКАЯ

По 200 г говядины, телятины, курицы и ветчины, 100 г булки, ½ стакана сметаны, 2 яйца (желток), по 1 корню моркови и петрушки, ½ корня сельдерея, 100 г сливочного масла, 1 головка лука репчатого, 2 л бульона, зелень, соль, перец — по вкусу

Говядину и телятину отделяют от костей, которые измельчают, заливают холодной водой и варят вместе с подготовленной курицей. Сваренную курицу вынимают из бульона, отделяют мясо от костей, которые продолжают варить вместе с другими костями 2–3 ч, после чего бульон процеживают.

Сваренное куриное мясо соединяют с телятиной и говядиной, ветчиной, очищенными и нарезанными морковью, петрушкой, сельдереем и все вместе два раза пропускают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу поджаривают на сливочном масле, добавляют размоченную в бульоне булку, хорошо перемешивают, вновь пропускают через мясорубку, добавляют процеженный бульон, солят, кладут душистый и горький перец, варят несколько минут и заправляют сметаной, смешанной с сырыми желтками и сливочным маслом.

При подаче на стол юшку в тарелке посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЮШКА КРЕСТЬЯНСКАЯ

500 г мяса, 1/4 кочана свежей капусты, 6 картофелин, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 1 головка лука репчатого, 3 помидора, 1 ст. ложка свиного сала, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды, лавровый лист, соль, перец — по вкусу.

Из мяса и костей варят бульон. Очищенные и нарезанные кружочками морковь, петрушку, сельдерей и лук пассеруют на свином сале. В кипящий процеженный бульон кладут капусту, нарезанную квадратиками, доводят до кипения, добавляют очищенный, нарезанный дольками картофель и варят 10–15 мин. После этого добавляют пассерованные овощи, нарезанные дольками помидоры, перец, соль, лавровый лист и варят еще 5–7 мин.

При подаче на стол юшку в тарелке заправляют сметаной.

ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

500 г мяса, 10 картофелин, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, 1 головка лука репчатого, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 л воды, лавровый лист, зелень, соль, перец — по вкусу.

Варят бульон из мяса. Морковь, петрушку и сельдерей очищают, нарезают брусочками, а лук соломкой и пассеруют на сливочном масле. В кипящий мясной бульон кладут нарезанный ломтиками картофель, варят 10 мин, добавляют пассерованные овощи, перец, лавровый лист, солят и варят 5–7 мин.

При подаче на стол в тарелку с юшкой кладут кусок вареного мяса и посыпают мелко нарезанной зеленью.

ЮШКА ГРИБНАЯ С ФАСОЛЬЮ

5–6 сушеных грибов или 12 свежих грибов, 1 стакан фасоли, 6 картофелин, 1 головка лука репчатого, 3 ст. ложки растительного масла, 2 л воды, соль — по вкусу.

Грибы промывают, заливают холодной водой и варят до готовности. Сваренные грибы вынимают из бульона, промывают, нарезают, а в процеженный бульон кладут сваренную почти до готовности фасоль вместе с отваром, очищенный и нарезанный дольками картофель, дают закипеть, добавляют нарезанные грибы, солят, варят до готовности картофеля и заправляют пассерованным на растительном масле луком.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ С ГАЛУШКАМИ

3 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/4 стакана воды, 2 л молока, сахар, соль — по вкусу.

Из муки, яиц, сливочного масла и воды замесить тесто. Чайной ложкой формуют из него небольшие галушки

и кладут их в разведенное водой кипящее молоко. Когда галушки всплывут, варить их несколько минут на слабом огне, затем добавить сахар и сливочное масло.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ

4 стакана молока, 4 ст. ложки риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль — по вкусу

Рис хорошо промыть, откинуть на дуршлаг, когда вода стечет, положить рис в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить 30 мин.

При подаче к столу положить масло.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

6–7 стаканов молока, ⅔ стакана гречневой крупы, 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль — по вкусу

В кипящую воду всыпать гречневую крупу и варить до полуготовности. Влить молоко и варить 10–15 мин. В готовую юшку добавить сахар, соль и сливочное масло.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ С КРУПОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

2 стакана молока, 1 л воды, 3 ст. ложки гречневой крупы, 3 картофелины, 1 стакан горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, укроп — по вкусу

Промытую крупу сварить, через 15 мин добавить нарезанный кубиками картофель, затем горошек и соль. Когда они станут мягкими, добавить молоко, проварить, положить масло и мелко нарезанную зелень.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ С КАБАЧКАМИ

1 л молока, 1 кабачок, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, сахар, 2 яйца (желтки), соль — по вкусу

Кабачки очистить, нарезать, добавить масло, воду и тушить под крышкой до полного разваривания. Муку размешать со стаканом молока, добавить к кабачкам, помешивая, проварить, затем добавить остальное кипяченое молоко и желтки, перемешать. Еще раз проварить, заправить по вкусу солью и сахаром.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ГАЛУШКАМИ

1 л молока, 3–4 картофелины, 2 яйца, 2–3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль — по вкусу

Сваренный протертый картофель (примерно 4 стакана), сырые яичные желтки и муку смешать, посолить, затем прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать. Полученное пюре взять столовой ложкой, края обровнять, затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделять галушки и опустить их в горячее молоко. Варить галушки следует при самом слабом кипении без крышки в течение 10–12 мин, после чего юшку посолить и добавить масло.

Молочную юшку можно приготовить с мучными галушками, а также с галушками из манной крупы.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ С ТЫКВОЙ

5 стаканов молока, 3 стакана воды, 1 кг тыквы, ½ стакана манной крупы, 25 г сливочного масла, соль, сахар — по вкусу

Размельчить тыкву, припустить до мягкости с водой и сливочным маслом, протереть через сито. В полученную тыквенную массу налить молоко, всыпать манную крупу, соль и варить 5–10 мин.

К молочной юшке отдельно на розетке подать сахар.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И МОРКОВЬЮ

6 стаканов молока, 7 картофелин, 4 моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Картофель нарезать крупными дольками, морковь мелкими. Морковь отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5–10 мин, положить нарезанный картофель и продолжать варку до готовности, а затем слить воду. Содержимое залить кипящим молоком, добавить сливочное масло, сахар и довести до кипения.

Полезная информация

Зелень петрушки и укропа следует класть в борщ перед самой подачей его к столу. Это относится и к сметане.

В борщ на грибном бульоне вареные и нашинкованные грибы надо класть одновременно с пассерованными овощами.

Чтобы мясной бульон был наваристым, мясо кладут в кастрюлю, когда вода еще холодная.

Не следует в готовом борще оставлять лавровый лист.

Борщ с капустой варите на большом огне, но, сняв пену и положив зелень, убавьте огонь, пусть борщ «томится» под крышкой.

Толченый чеснок добавляют в борщ только в конце варки.

Помидоры в борщ лучше класть без кожуры.

• Капустнякам нельзя давать перекипать. Нужно часто их пробовать, вовремя исправлять допущенные ошибки, следить за изменением вкуса отвара и за его консистенцией.

Капустняк обладает нежным вкусом и тонким ароматом, поэтому не следует в него добавлять много специй.

Если капуста горчит, ее нужно положить на несколько минут в кипяток.

Если квашеная капуста слишком кислая, промойте ее в холодной воде. Горячая вода вымывает из капусты много питательных веществ.

Солить горох и фасоль нужно в самом конце варки: в соленой воде они развариваются очень медленно.

• Зеленый горошек при варке сохраняет естественный цвет, если в воду добавить немного сахара.

Грибы нельзя долго вымачивать. Их следует быстро промыть холодной водой и откинуть на сито.

Юшка с домашней лапшой на мясном или курином бульоне должна быть прозрачной, поэтому лапшу следует подержать одну минуту в кипящей воде, откинуть на дуршлаг, а потом уже варить в бульоне до готовности.

Юшка из овощей сохранит витамины, если овощи положить в кипящую подсоленную воду и варить на умеренном огне, не переваривая. Юшку не следует варить на два дня, так как витамин С разрушается.

Мясные бульоны для прозрачных юшек варят с луком, морковью, петрушкой, рыбные — с луком и зеленью петрушки.

Макаронные изделия и крупы из целых зерен (рис, пшено и пр.) плохо развариваются в молоке, поэтому их предварительно проваривают в воде 5—10 мин.

При варке молочных супов необходимо тщательно следить за тем, чтобы молоко не пригорело. Для этого следует пользоваться посудой с толстым дном и смочить ее водой, прежде чем влить молоко.



БЛЮДА ИЗ МЯСА

СВИНИНА

СМАЖЕНИНА

1 кг свинины, 100 г свиного жира или подсолнечного масла, 1 кг картофеля, 100 г зелени укропа, петрушки, соль, перец — по вкусу

Свинину нарезать кусочками, слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить на свином жиру или подсолнечном масле с двух сторон до румяного цвета.

Готовую свинину подавать на стол с жареным картофелем, полив ее соком, в котором она жарилась, и посыпав зеленью укропа и петрушки.

СМАЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

1 кг мяса, 1 стакан чернослива, соль, перец, горчица, сахар, чеснок, ароматические коренья — по вкусу

Мясо натереть горчицей, солью, перцем, сахаром, чесноком, завернуть в фольгу и положить на 2 ч в холодильник.

Затем поместить в хорошо разогретую духовку и жарить, добавив коренья и подлив горячей воды. Через полчаса положить чернослив. Каждые 10–15 мин мясо надо поливать образующейся жидкостью. Готовую смаженину придавить грузом. Остывшее мясо нарезать ломтиками, украсить черносливом и зеленым луком.

СИЧЕНИК С КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

400 г свинины, 100 г внутреннего жира, 1 головка лука репчатого, 1 яйцо, 100 г мякоти булки, 2–3 картофелины, 1–2 моркови, 1/2 чайной ложки муки, 1 стакан сметаны, молотый перец, соль — по вкусу

Пропустить через мясорубку свинину, внутренний жир, лук, мякоть булки. Добавить желток, немного воды, поперчить, посолить и хорошо вымешать.

Отварить в соленой воде картофель, почистить и протереть через дуршлаг. Подготовленный мясной фарш разложить как корж, посередине положить картофель, смешанный с тертой морковью, и, соединив края коржа, переложить его на сковородку в кипящее масло. Жарить на большом огне, не накрывая крышкой. Под конец жаренья сиченик посыпать мукой и добавить сметану.

СИЧЕНИК С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

Готовится, как и «Сиченик с картофельной начинкой», только вместо картофеля кладется гречневая каша, сваренная на воде со свежим салом.

ДУШЕНИНА С ЛУКОМ

1,5 кг мяса, 50 г сливочного масла, корень петрушки, перец молотый, соль — по вкусу

Подлива 2 стакана сметаны 1 стакан лука репчатого измельченного. 1 ст ложка сливочного масла соль по вкусу

Куски мяса хорошо отбить, посолить, слегка поджарить с корнем петрушки в масле. Мясо порезать на тоненькие пластинки, положить на сковородку с кусочком масла, посыпать перцем и, полив подливой из лука, поставить запекать в духовку.

Подлива. Смешать сметану, лук, масло, посолить и протушить.

ДУШЕНИНА С ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

1 кг свинины, 2 головки лука репчатого 3 ст. ложки подсолнечного масла 6 шт перца сладкого 3 4 помидора. 2 стакана мясного бульона. соль. перец по вкусу

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и поджарить с луком на подсолнечном масле. Положить в сотейник, добавить лук, мелко нарезанные помидоры и сладкий перец, залить мясным бульоном и тушить в духовке до готовности.

На стол подавать с жареным картофелем.

ДУШЕНИНА С КАПУСТОЙ

1 кг свинины, 2 головки лука репчатого, 2 стакана мясного бульона, 100 г сала или свиного жира, 1 кг капусты 5 яблок соль, перец по вкусу

Нарезанное небольшими кусочками мясо посолить, поперчить и поджарить с луком на сале или свином жиру до готовности.

Свежую капусту нашинковать, посолить и студить. Яблоки очистить и мелко нарезать.

В сотейник положить тушеное мясо, капусту, яблоки, залить мясным бульоном и тушить 4-5 мин в духовке.

ДУШЕНИНА С ОВОЩАМИ

500 г свинины 1 стакан гороха 4 стакана сметаны 4 ст ложки томата-пюре. 1 ст ложка пшеничной муки 2 ст. ложки сливочного масла или смальца 2 головки лука репчатого. 2 моркови, 1 корень петрушки 4 стакана бульона соль, перец, лавровый лист по вкусу

Подготовленную свинину нарезают мелкими кубиками, солят, обсыпают пшеничной мукой и обжаривают в хорошо разогретом смальце или сливочном масле до румяного цвета.

Горох перебирают, промывают и варят в несоленой воде до полуготовности.

Морковь, лук, петрушку очищают, мелко нарезают, смешивают с молотым перцем, лавровым листом и солью.

Сотейник или кастрюлю смазывают растопленным сливочным маслом, кладут слоями половину подготовленных овощей, потом поджаренную свинину, на нее полусваренный горох, а сверху — вторую половину овощей, заливают бульоном, сваренным из костей, тушат 20 25 мин, после чего заливают сметаной, смешанной с пассерованным на сливочном масле томатом-пюре, и ставят в духовку на 10–15 мин.

КРУЧЕНИКИ ИЗ СВИНИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

400-500 г свинины от окорока, 100 г грибов свежих, 100 г ветчины вареной 3 ст ложки соуса молочного

густого, по 3 ст. ложки салита топленого и масла сливочного, сырое яйцо, ¾ стакана белой панировки (сухари), соль — по вкусу

Свинину нарезать на широкие куски и отбить до толщины 3-4 мм. На середину каждого пласта положить начинку (одну столовую ложку), предварительно придав ей продолговатую форму. Затем тупой стороной ножом мясной пласт обернуть им начинку, чтобы слой мяса вокруг нее был одинаковой толщины.

Перед жареньем крученики посолить, смочить в сыром взбитом яйце и запанировать в белой панировке. Обжарить их на сковороде и довести до готовности в жарочном шкафу.

Начинка. Свежие шампиньоны или белые грибы и нежирную ветчину нарезать соломкой, слегка поджарить на масле и смешать с густым молочным соусом.

На гарнир подать зеленый горошек, жареный картофель, овощи.

КРУЧЕНИКИ С ГРЕЧКОЙ

1 кг мяса, 100 г свиного жира, 2 головки лука репчатого, ½ стакана грибного отвара, ½ стакана сметаны, соль, перец, лавровый лист — по вкусу

Начинка: 1 ¾ стакана гречневой крупы, 1 головка лука репчатого, 3 яйца, перец, соль — по вкусу

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, отбить. На каждый кусочек положить начинку, свернуть валиком, перевязать ниткой и обжарить на свином жиру. Сложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, поджаренный лук, грибной отвар, сметану и тушить в духовке до готовности.

Начинка. Гречку отварить, перемешать с поджаренным на масле нарезанным луком, вареными яйцами, перцем, солью.

На стол крученики подавать с жареным картофелем и тушеными грибами.

КРУЧЕНИКИ ПО-ЖИТОМИРСКИ

650 г свинины, 2 соленых огурца, 3 головки лука репчатого, ¾ стакана томатного соуса, 1 ст. ложка муки пшеничной, 4 ст. ложки свиного топленого сала, 1 ¾ стакана гречневой крупы, 1 ст. ложка сухарей, специи, соль — по вкусу

Свиное мясо нарезают тонкими ломтиками, отбивают, солят, посыпают перцем, на середину каждого ломтика кладут фарш, мясо заворачивают в виде маленького валика, панируют в муке, обжаривают, укладывают в сотейник, заливают томатным соусом, закладывают специи и тушат до готовности.

Подают с гречневой кашей под собственным соусом.

Фарш готовят из смеси пассерованного лука, припущенных соленых огурцов и толченых сухарей.

КРУЧЕНИКИ ВОЛЫНСКИЕ

500 г свинины или говядины, 1 кг капусты свежей белокочанной или квашеной, 4 головки лука репчатого, 35 г сливочного масла, 100 г свежего сала, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сахара-песка, перец, соль — по вкусу

Мясо нарезать тонкими широкими кусками, посыпать солью и перцем, положить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом и тушить до полуготовности. Нашинкованную капусту стушить, заправить пассерованным луком

солью, сахаром. На каждый кусочек мяса положить ломтик сала, слой капусты, свернуть в трубочку и перевязать ниткой. Крученики уложить в сотейник или глубокую сковороду и подлить бульон или воду. Запекать в жарочном шкафу до появления румяной корочки, время от времени поливая соком.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ МЯСА СВИНОЙ ГОЛОВЫ

1 свиная голова, 1 язык, 2 яйца, 2 моркови.

Фарш: по 1/4 корня петрушки, моркови, соль, лавровый лист — по вкусу.

Свиную голову средней величины с кожей очищают, разрубают пополам, удаляют мозги, моют, кладут в кипящую воду, добавляют очищенные и нарезанные морковь, петрушку, а также подготовленный язык и целую морковь, соль, лавровый лист и варят до полуготовности. Сваренную голову вынимают, отрезают уши, срезают кожу со шпиком и отделяют мякоть от костей. Язык, мякоть и уши нарезают квадратными ломтиками.

Снятую с головы кожу укладывают широкой стороной одной половинки к узкой стороне второй половинки так, чтобы получился прямоугольник, сшивают ниткой и кладут на влажное полотенце.

На кожу накладывают слоями подготовленные кусочки мяса, посыпают солью, на мясо укладывают сваренные вкрутую яйца, разрезанные пополам, морковь, нарезанную вдоль, сворачивают завиванец, завязывают шпагатом, варят в бульоне 30–40 мин до полной готовности, вынимают, кладут груз и ставят в прохладное место.

Перед подачей на стол с завиванца снимают шпагат, укладывают на мелкое блюдо, нарезают на ломтики и украшают зеленью.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ

1,5 кг свиной грудинки, 2 моркови, 1 головка лука репчатого, лавровый лист, 10 горошин перца, соль — по вкусу.

Нетолстую свежую свиную грудинку обмыть, вытереть чистой салфеткой, надрезать пленку и удалить кости, посолить, поперчить, свернуть (кожей кверху) и крепко перевязать ниткой или шпагатом.

Завиванец положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить очищенную морковь, лук, лавровый лист, горошины перца. Кастрюлю закрыть крышкой и варить 2–3 ч. К концу варки посолить, завиванец придавить грузом и дать остыть в том же бульоне.

Перед подачей на стол нитки удалить, мясо нарезать ломтиками.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ПОРОСЕНКА

1 кг поросенка, 400 г свинины, 60 г сала-шпик, 6 яиц, 1 морковь, 4 головки лука репчатого, 1 корень петрушки, соль, специи — по вкусу.

Поросенка опаливают, потрошат, промывают, разрезают вдоль по грудной клетке, снимают кожу с мясом и удаляют кости, очищая их от мяса.

Свинину нарезают кусками и вместе с мясом, срезанным с костей поросенка, пропускают через мясорубку. Сало-шпик нарезают кубиками, добавляют соль, молотый перец, соединяют с рубленым мясом и хорошо перемешивают. Половину фарша кладут на кожу поросенка, поверх — нарезанные на четыре части сваренные вкрутую яйца, а на них — вторую половину фарша. Свернув поросенка рулетом, кладут его на влажное полотно, хорошо перевязывают шпагатом, помещают в посуду с

горячей водой, добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, репчатый лук и варят до готовности при медленном кипении 2–2 ½ ч.

На готовый завиванец кладут груз и охлаждают.

ЗАВИВАНЕЦ ПО-ПОЛТАВСКИ

600 г свинины, 100 г сала-шпик, 1 яйцо, ½ стакана молока, чеснок, соль, перец — по вкусу

Подготовленную свинину нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют немного молока или воды, измельченный очищенный чеснок, соль, перец, хорошо перемешивают, выкладывают на мокрую салфетку, разравнивают, раскладывают мелко нарезанное сало-шпик, соединяют концами салфетки края, придают массе форму рулета, перекладывают его на смазанный маслом противень, смазывают взбитыми с водой яйцами и запекают.

При подаче на стол поливают растопленным сливочным маслом. Завиванец можно подавать холодным.

ВЕРЕЩАКА

1 кг свиной грудинки, 100 г свиного жира, 2 головки лука репчатого, 1 л свекольного кваса, 200 г тертого черного хлеба, соль, перец — по вкусу

Свиную грудинку нарезать, обжарить на свином жиру, положить в кастрюлю, добавить перец, соль, мелко нарезанный лук, жир, в котором жарилось мясо, залить свекольным квасом и тушить до полуготовности. Затем положить в кастрюлю тертый черный хлеб и тушить до готовности.

ПОЛЯДВИЦА

1 кг мяса (свинины или говядины), 1 лимон, ½ стакана муки, 100 г сливочного масла, соль — по вкусу

Мясо очистить от пленки, натереть лимоном, посолить, обвалять в муке и поджарить на сливочном масле. Затем поставить в духовку и довести до готовности.

Перед подачей на стол мясо нарезать кусочками. Подавать с жареным картофелем, зеленью укропа и петрушки.

ШПУНДРА

1 кг свиной грудинки, 100 г свиного жира, 2 головки лука репчатого, 3–4 свеклы, 2 стакана свекольного кваса, соль, перец — по вкусу

Свиную грудинку нарезать мелкими кусочками и поджарить на свином жиру вместе с луком. Положить в кастрюлю, добавить нарезанную свеклу, залить свекольным квасом, поперчить, посолить и варить до готовности.

САЛО ВАРЕНОЕ С ЧЕСНОКОМ

500 г сала, 30 г чеснока, соль, перец, зелень — по вкусу

Сало нашпиговать чесноком и отварить до готовности. В конце варки добавить соль, перец.

Готовое сало охладить и нарезать небольшими кусочками.

На стол подавать с зеленью петрушки, укропа, лука.

БИТКИ ПО-УКРАИНСКИ

450 г свинины, 60 г жира, 100 г шпика, 2 головки лука репчатого, 2 зубка чеснока, 100 г хлеба ржаного, зелень петрушки, соль, перец — по вкусу

Свинину корейку, окорок нарезать плоскими широкими порционными кусками, придавая им форму битков, посыпать солью, перцем, слегка обжарить с жиром.

В сотейник положить нарезанный ломтиками шпик, на него — битки и слегка поджаренный репчатый лук, залить бульоном и тушить до готовности. Заправить растертым чесноком.

При подаче битки с луком и шпиком положить на поджаренные ломтики ржаного хлеба и посыпать зеленью петрушки.

На гарнир подать тушеный картофель, отдельно свежие или соленые огурцы.

ПЕЧЕНЯ (ЖАРКОЕ) ПО-ЖИТОМИРСКИ

500 г свинины, 50 г сливочного масла, 12 картофелин, 1 морковь, 1 головка лука репчатого, ½ стакана томата-пюре, 40 г сушеных грибов, чеснок, перец, лист лавровый, соль — по вкусу.

Свинину нарезать небольшими кусками, посолить, слегка обжарить и тушить до полуготовности с томатом-пюре.

Картофель и морковь почистить, нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле, смешать с нарезанным сырым луком и заправить солью и перцем.

Подготовленные овощи и свинину уложить в кастрюлю слоями, начиная и заканчивая слоем овощей.

Грибы отварить в одном стакане воды, мелко нарезать, еще поварить, уварив бульон наполовину, а затем залить им подготовленную свинину с овощами, добавить лавровый лист, еще немного посолить и тушить до готовности.

Перед подачей посыпать измельченным чесноком, дать постоять 3-4 мин с закрытой крышкой, затем подавать.

ВАРЕНЫЙ ПОРОСЕНОК С ХРЕНОМ

1 поросенок, 2 кг картофеля, 200 г хрена, 3 ст. ложки уксуса, соль — по вкусу.

Подготовленного поросенка отварить до готовности, посолить, охладить и нарезать порциями. Подавать на стол с отварным картофелем и подливой из хрена. Для подливы натертый хрен смешать с уксусом.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ (I вариант)

1 кг поросенка, 1½ стакана гречневой крупы, 100 г смальца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 головка лука репчатого, 2 яйца, соль, перец — по вкусу.

Тушку поросенка очищают, промывают, вымачивают в холодной воде в течение 2 ч, обсушивают полотенцем, солят внутри, фаршируют и жарят на противне с хорошо разогретым смальцем в духовке до готовности, периодически смазывая поросенка смальцем.

При подаче на стол жареного поросенка нарезают кусками, обкладывают фаршем и поливают разогретым сливочным маслом.

Фарш. Варят рассыпчатую кашу из гречневой крупы, нарезанный лук обжаривают на сливочном масле, рубят вареные печень и почки поросенка, вареные яйца, заправляют перцем и солью и все хорошо перемешивают.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ (II вариант)

2-4 кг поросенка, ½ стакана сметаны, 300 г свиного сала, 2 кг готовой гречневой каши, 3 яйца, 6 головок лука репчатого, соль — по вкусу.

Обработанную тушку поросенка перед жареньем посолить снаружи и внутри и распластать ее. Тушку перед жареньем можно разрубить вдоль на половинки. Положить поросенка на противень с жиром кожей вверх, смазать сметаной и жарить в жарочном шкафу, периодически смазывая кожу жиром, но не поливая выделившимся из мяса соком и не переворачивая на другую сторону. Продолжительность жаренья 50–60 мин в зависимости от температуры жарочного шкафа и веса тушки. Определить готовность можно, проколов шпилькой или ножом поварским в самом толстом месте до кости: если выделившийся при этом сок бесцветный, то мясо прожарилось.

Готовую тушку переложить в другую посуду, а для получения мясного сока на противень налить бульон, сваренный из обжаренных мясных костей. Бульон прокипятить и процедить.

Перед подачей отрезать голову, разрубить тушку вдоль пополам, затем каждую половину разрубить поперек на порционные куски. Уложить куски на блюдо с гречневой кашей и полить жиром. Отдельно к поросенку в соуснике подать мясной сок, полученный при жаренье. Можно подать также поросенка с отдельными порциями с кашей, полив жиром и мясным соком. Гречневую рассыпчатую кашу перед подачей следует поджарить с жиром и смешать с рублеными крутыми яйцами. В кашу можно также добавить мелко рубленный пассерованный репчатый лук.

ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНОЙ

1 поросенок, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка лука репчатого, лавровый лист, 6–8 горошин перца, 1 чайная ложка желатина, соль — по вкусу

Поросенка выпотрошить, опалить и промыть. Затем сварить в воде с приправами на слабом огне. Если пряностей

и кореньев положить меньше, запах поросенка будет острее. Готового поросенка охладить в бульоне, затем вынуть, нарезать кусками, аккуратно положить на блюдо и украсить кружками вареной моркови.

Бульон, в котором варился поросенок, должен остыть. Его процедить и, если его много, прокипятить, чтобы выпарить часть жидкости. Затем положить в бульон желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Желатина надо взять немного или совсем не класть, поскольку в мясном поросенке содержатся вещества, образующие студень.

Отдельно подать хрен с уксусом.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ

1 поросенок, 300 г телятины, 150 г сливочного масла, 2 ломтика масла, 2 ломтика хлеба без корки, 2 яйца, 1 головка лука репчатого, 1 морковь, майонез, зелень, перец, соль — по вкусу

Поросенка хорошо очистить, разрезать брюшко, грудную клетку, выпотрошить. Затем промыть, вынуть все кости, кроме костей головы и ножек. Натереть солью и дать просолиться в течение получаса.

Сердце, легкие, печень и почки поросенка сварить в подсоленной воде, охладить и разрезать на куски, добавить телятину, морковь, лук и поджарить на масле, а затем дважды пропустить через мясорубку. Отдельно растереть добела масло, растирая, добавить пропущенное через мясорубку мясо, замоченный в молоке хлеб, яичные желтки, перемешать и разбавить бульоном, чтобы масса не была слишком крутой. Затем ввести взбитые белки и осторожно перемешать.

Приготовленным фаршем начинить поросенка, зашить грудь и брюшко, положить на противень и жарить в духовке. Когда поверхность зарумянится, влить

стакан бульона. В процессе жаренья поливать поросенка образующимся соком. Жарить надо около 1,5 часов. Уши и хвост можно обернуть бумагой, чтобы не пригорели.

Зажаренного поросенка остудить, удалить нитки, положить на продолговатое блюдо спинкой вверх и разрезать на куски острым ножом, стараясь не нарушить внешнего вида. Сверху украсить майонезом и зеленью петрушки. Отдельно подать хрен.

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ

1 кг жирной свинины, 300 г кишок, 1 головка чеснока, 6 головок лука репчатого, сало, перец черный молотый, соль — по вкусу

Жирную свинину нарезать кубиками, перемешать с перцем, измельченным или растертым с солью чесноком, солью. Массу перемешать, начинить ею кишки и положить их на 5-6 ч в холодильник. Затем обжарить с салом и луком, предварительно сделав несколько проколов, чтобы кишки не полопались.

КЕНДЮХ

1 свиной желудок, 0,5 кг свиной жирной грудинки, 200 г свиного фарша, 2 яйца, 3 головки лука репчатого, чеснок, перец, майоран, перец молотый, соль — по вкусу

Желудок несколько раз промыть холодной и горячей водой. Из грудинки удалить кости, нарезать ее мелкими кубиками, смешать с фаршем, яйцами, измельченным луком, пряностями, начинить желудок, зашить его и запечь в духовке.

ПОМИДОРЫ С ЖАРЕНЫМ САЛОМ

10 помидоров, 250 г сала, 6 ломтиков пшеничного хлеба, перец черный молотый, соль — по вкусу

Сало нарезать тонкими ломтиками, положить на разогретую сковороду, обжарить с обеих сторон до золотистого цвета и вынуть. На освободившуюся сковороду с жиром положить нарезанный квадратиками хлеб и толщиной с ем хлеб и обжарить. Помидоры разрезать пополам, выжаться к посолить, поперчить и поджарить. На середину блюда положить хлеб, сверху — кусочки сала, а вокруг — помидоры.

ОТВАРНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ

500 г свинины (грудинки), 3 л воды, 1 головка лука репчатого, 1 свеклы, 4 моркови, 2 корня петрушки, 1 головка свежей капусты, 6-8 картофелин, 3 горошины перца, измельченная зелень, соль — по вкусу

Мясо положить целым куском в холодную воду. Когда вода закипит, снять пену и варить на медленном огне один час. Овощи и коренья нарезать большими кусками и положить в кастрюлю, плотно закрыть крышкой и варить до полной готовности.

Готовое мясо выложить на блюдо, нарезать. Овощи положить по видам вокруг мяса. Мясной бульон подать в соуснике. Все посыпать рубленой зеленью.

На гарнир подается салат из соленых огурцов или помидоров.

ГРУДИНКА КОПЧЕНАЯ ОТВАРНАЯ

400 г свиной грудинки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка лука репчатого, 1/4 стакана луковичной подливы, лавровый лист, перец горошком — по вкусу

Копченую свиную грудинку вымыть и положить в холодную воду на 4–5 ч, затем воду слить и залить свежей холодной водой, добавить морковь, петрушку, репчатый лук, лавровый лист, черный перец горошком и варить при слабом кипении до тех пор, пока она не станет мягкой, но не допускать ее переваривания. Вареную горячую грудинку нарезать вместе с кожей поперек тонкими ломтиками.

При подаче грудинку полить бульоном или луковичной подливой.

КОТЛЕТЫ ПО-КАЗАЦКИ

500 г полужирной свинины, 2 головки лука репчатого, 1–2 зубка чеснока, 60 г пшеничного хлеба, 150 г свежей капусты, 4 ст. ложки молока, панировочные сухари, молотый черный перец, соль — по вкусу.

Филе нарезать кусочками и вместе с капустой, луком, чесноком, замоченным и отжатым хлебом пропустить через мясорубку. Если осталось молоко, вылить его в фарш. Затем посолить, поперчить и взбить массу миксером. Сформовать котлеты и, обмакнув их в яйце и обваляв в сухарях, жарить 10–12 мин в хорошо разогретом жиру.

СВИНИНА ОТВАРНАЯ В ГОРЩОЧКЕ

500 г свинины (грудинка, мякоть плечевой части), 1 картофелина, 2 моркови, 1 рена, 1 корень петрушки, 1 головка лука репчатого, 1–2 соленых огурца, лавровый лист, зелень, перец горошком, соль — по вкусу.

Свинину нарезать на куски, положить в кипящую воду, варить 35–40 мин. После этого бульон слить, куски мяса уложить в горшочек, туда же добавить нарезанные

дольками лук, морковь, репу, петрушку, сырой картофель и ломтики соленых огурцов, добавить лавровый лист и перец горошком. Все залить горячим процеженным бульоном, посолить, закрыть крышкой и варить при слабом кипении до готовности овощей и свинины.

Подать в горшочке.

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА

ГОВЯЖИЙ ХОЛОДЕЦ

1 кг голяшки, 1–2 моркови, 1 головка лука репчатого, 1 корень петрушки, лавровый лист, перец, зелень, соль — по вкусу.

Голяшку разрубить на части. Вымочить в холодной воде в течение 4–5 ч, вымыть щеткой, промыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить водой из расчета 2 л на 1 кг. Закрыть кастрюлю крышкой, довести до кипения, варить на маленьком огне 6–7 ч, время от времени снимая с поверхности бульона жир. Варить надо до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Примерно за час до окончания варки добавить в бульон морковь, петрушку, лук, лавровый лист и бросить несколько горошин перца. После варки удалить с поверхности весь жир, вынуть лавровый лист, мякоть отделить от костей, пропустить ее через мясорубку, смешать с процеженным бульоном и вскипятить. Посолить, размешать и разлить в судки.

Перед подачей судок окунуть в горячую воду, выложить холодец на блюдо и украсить его зеленью петрушки или укропа.

К холодцу подают хрен с уксусом, горчицу, огурцы, салат из краснокочанной или белокочанной капусты.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОМЛЕТОМ

800 г мякоти говядины, 200 г свиного фарша, 1 ломтик белого хлеба, 1 яйцо, соль, перец, коренья, лавровый лист, сахар, горчица — по вкусу

Омлет: 3 яйца, 1 ст. ложки молока, 1 чайная ложка муки, маргарин, соль — по вкусу

Мясо отбить, посолить, поперчить, немного посыпать сахаром, смазать горчицей, а затем начинкой, положить сверху готовый омлет, скатать, сшить, туго перевязать шпагатом, опустить в горячую воду, в которую положены коренья и специи, и варить до готовности. Потом обжарить до появления коричневой корочки и положить сверху груз. Через 6 часов снять шпагат и нитки.

Начинка. К фаршу добавить размоченный в молоке хлеб, яйцо, посолить, поперчить и все как следует перемешать.

Омлет. Яйца взбить, добавить молоко, муку, посолить и перемешать. На сковороде растопить маргарин, вылить туда смесь и жарить в закрытой сковороде до готовности.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ СО ШПИКОМ И МОРКОВЬЮ

1,5 кг говядины, 200 г шпика, 3 моркови, 100 г килек, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 головка лука репчатого, перец, соль, коренья, лавровый лист — по вкусу

Шпик нарезать кусочками, лук нарубить, обжарить, остудить, пропустить через мясорубку вместе с кильками,

добавить яйцо, сметану, посолить, поперчить и замешать в полученную массу нарезанную кубиками морковь.

Мясо отбить, посолить, поперчить, обмазать начинкой, скатать, зашить в марлю и варить в воде с кореньями и специями до готовности. Потом вынуть из воды, немного остудить и придавить грузом.

С остывшего рулета снять марлю, нарезать его ломтиками и разложить на блюде для жаркого. Украсить зеленью и овощами.

ДУШЕНИНА СО СМЕТАНОЙ

1 кг говядины, 6 картофелин, 2 стакана сметаны, 1/2 стакана растительного масла, 30 г сливочного масла или шпика, черный перец горошком, лавровый лист, соль — по вкусу

Берут мякоть от толстого филея или затылочной части, обмывают, нарезают ломтиками в палец толщиной, отбивают с обеих сторон и быстро обжаривают в кипящем масле. Затем берут сотейник, кладут кусок сливочного масла или нарезанный кусками шпик, ряд обжаренного мяса, ряд сырого очищенного, нарезанного кружочками картофеля, ряд мяса, ряд картофеля и т. д., пока не уложат все мясо, в последнем ряду должен быть картофель. Влить сметану, посолить, положить несколько зерен крупного перца, лавровый лист, закрыть крышкой и тушить в духовке.

Перед подачей опрокинуть сотейник на глубокое блюдо и подавать вместе с соусом.

ДУШЕНИНА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

700 г говядины, 4 цветной капусты, 200 г сливочного или растительного масла, 1 большая головка лука

репчатого, 3 помидора или 1/2 ст. ложки томата-пасты, зелень петрушки, соль, перец — по вкусу

Мясо нарезать на одинаковые куски, вымыть, дать стечь воде, посолить и обжарить в разогретом в кастрюле масле. Положить в кастрюлю с мясом очень мелко нарезанный лук, жарить, пока лук пожелтеет, залить теплой водой, посолить, поперчить по вкусу и тушить на умеренном огне.

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, залить холодной водой на 15 мин, откинуть на сито, после чего слегка поджарить в масле, заложить в кастрюлю с почти готовым мясом, добавить очищенные от кожицы помидоры или томатную пасту и поставить в духовку. Готовое блюдо украсить испеченными в духовке маленькими помидорами и мелко нарезанной зеленью петрушки.

ДУШЕНИНА С БАКЛАЖАНАМИ

750 г говядины, 3 баклажана средней величины, 1 головка лука репчатого, 500 г помидоров, 1 ст. ложка муки, 50 г жира, 1 1/2 стакана бульона из костей или воды, 3 зубка чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль и перец — по вкусу

Вымытое мясо нарезать на равные порции, посолить и обжарить в разогретом в кастрюле жиру. Добавить мелко нарезанный лук, залить теплой водой или бульоном из костей и тушить на умеренном огне.

Вымыть баклажаны, разрезать сначала вдоль на четыре части, а затем поперек на два-три кусочка, посолить и дать стечь. Обжарить в разогретом жиру с обеих сторон каждый кусочек до пожелтения.

Когда мясо будет наполовину готово, положить в него пюре, приготовленное из сваренных и протертых через сито свежих помидоров, мелко нарезанного чеснока,

обжаренных баклажанов, смешанной с маслом муки, соль и перец — по вкусу, поставить кастрюлю в духовку и тушить при медленном кипении.

Готовое мясо подать к столу, посыпав зеленью петрушки.

ДУШЕНИНА С ПЕРЦЕМ И ФАСОЛЬЮ

250 г говядины (филей, бедро), 2-3 помидора, 1 стакан спелой фасоли, 1 рюмка красного вина, 3 ст. ложки растительного масла, 1 большая головка лука репчатого, 1 стручок сладкого перца, молотый красный перец, соль — по вкусу

Замоченную на ночь фасоль отварить. Нарубленный лук слегка обжарить в растительном масле, добавить нарезанное мелкими кубиками мясо, а также мелко нарубленный сладкий перец. Влить немного горячей воды, посолить, поперчить. Мясо тушить на слабом огне, закрыв крышкой. Затем добавить фасоль и нарезанные дольками помидоры. Через 10 мин влить рюмку вина и оставить на огне на 5 мин.

ЗРАЗЫ С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ

1,25 кг говядины, 1/4 стакана растительного масла, 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона или кипятка, 1 ст. ложка муки, 2 головки лука репчатого, 3 ст. ложки сухарей, 100 г грибов сушеных или 200 г консервированных, 1 пучок укропа, перец, соль — по вкусу

Взять огузок или толстый филей, очистить, вымыть, нарезать продолговатыми ломтями, отбить каждый из них в тонкий пласт, посыпать с обеих сторон солью и перцем. Положить на каждый по ложке фарша.

Фарш. Мелко нарубить лук, поджарить его на масле, прибавить мелко нарезанные грибы (консервированные

или сушеные) поджарить, прибавить просеянные сухари, немного бульона, чтобы фарш был сочный, и ложку сметаны, положить по вкусу соль, перец, все размешать и остудить. Если есть свежий укроп, то мелко порубить его и прибавить в фарш.

Консервированные грибы нарезают и тушат сперва отдельно с маслом до мягкости. Сушеные грибы сперва отваривают и мелко нарезают.

Мясо скатать трубочкой, связать нитками и поджарить на сковороде в кипящем масле. Когда мясо подрумянится, переложить в кастрюлю, залить сметаной, накрыть крышкой и поставить тушиться в духовку.

ДУШЕНИНА С ГРИБАМИ

1 кг говядины (от задней ноги), 2–3 головки лука репчатого, 4 моркови, 200 г свежих грибов, 1 головка чеснока, 50 г свиного сала, 1,5 стакана сухого вина, 4 ст. ложки растительного масла, 2 чайные ложки соли, ½ чайной ложки молотого перца.

Порции мяса натереть чесноком, солью и перцем. Налить в кастрюлю растительное масло и положить половину порции сала, нарезанную морковь, сверху — слой мяса. На мясо положить слой нарезанного лука и грибы. Затем положить второй слой мяса, а на него слой лука и грибов и, наконец, третий слой мяса. Мясо накрыть ломтиками сала. Полить вином и посыпать перцем. Поставить в предварительно хорошо нагретую духовку (до 200 °С) на 30–40 мин или до тех пор, пока мясо станет мягким.

СМАЖЕНИНА ПО-ЧЕРКАССКИ

1 кг говядины, 1,5 кг картофеля, 4 головки лука репчатого, 3 ст. ложки томатного соуса, ½ стакана

сметаны, 200 г зеленого горошка, 100 г зелени петрушки, ½ стакана подсолнечного масла, соль, перец — по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками, отбить, посолить, поперчить и слегка обжарить. Картофель нарезать и также обжарить.

Мясо и картофель сложить в керамические горшочки, добавить поджаренный лук, томатный соус, зеленый горошек, сметану, соль, перец, сверху посыпать зеленью петрушки и запечь в духовке.

На стол подавать в керамических горшочках.

СМАЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ С КАРТОФЕЛЕМ

1 кг говядины, 1 кг картофеля, 4 головки лука репчатого, 2½ стакана мясного бульона, ½ стакана подсолнечного масла, соль, перец — по вкусу.
Тесто: 3 стакана муки, 50 г маргарина, ½ стакана сметаны, 2 яйца, соль — по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и поджарить. Картофель очистить, нарезать кубиками и тушить до полуготовности. Лук поджарить до золотистого цвета.

Говядину, картофель, лук положить в керамические горшочки и залить горячим бульоном. Горшочки залепить тестом и поставить в духовку на 20–30 мин.

СМАЖЕНИНА С ГРИБАМИ

1 кг говядины, 50 г свиного жира, 100 г грибов, 6 головок лука репчатого, 3 моркови, 2 кг картофеля, ½ стакана подсолнечного масла, ½ стакана сметаны, 2 стакана грибного отвара, соль, перец — по вкусу.

Подготовленную говядину нарезать, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в кастрюлю и тушить до готовности вместе с морковью, луком в мясном бульоне.

Грибы отварить, посечь и обжарить с луком. Картофель нарезать и также обжарить. В горшочки положить картофель, тушеное мясо, грибы с луком, залить сметаной, грибным отваром и запечь в духовке.

ГАЛУШКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

350 г говядины, 150 г свинины, 3 картофелины, 4 стакана молока, 1 яйцо, 1/4 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки сухарей, 10 г сливочного масла, 1 чайной ложки соли, 1 головка лука репчатого, перец черный горошком, 4 селедки, 1/3 стакана пшеничной муки, 2 листа лаврового, 100 г шампиньонов

Подлива: 20 г сливочного масла, 1 головка лука репчатого, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка сметаны, соль — по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку. Картофель сварить в кожуре, почистить и протереть на терке, а селедку (филе) мелко порубить.

В отдельную посуду влить молоко, вбить яйцо, добавить сметану, сухари, топленое масло, соль, тертый лук.

Все подготовленные продукты соединить вместе, хорошо размешать, сформовать галушки, обкатать в муке и сложить на дно посуды в один ряд, залить кипятком так, чтобы вода слегка покрыла галушки, посолить, добавить лук, перец черный горошком, лавровый лист и тушить 15 мин.

Подлива. Масло растереть с луком, развести процеженным наваром с галушек, добавить сахар, уксус, сметану, соль. Подготовленной подливой залить галушки

второй раз и снова притушить. Готовые галушки выложить на блюдо. Отдельно подать поджаренные, заправленные подливой из галушек шампиньоны.

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ И ПШЕНОМ

500 г говядины, 300 г печени, 1 стакан пшена, 1 головка лука репчатого, 1 яйцо, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка маргарина или другого жира, 2 ст. ложки сухарей, 1 стакан томатного соуса, соль, перец — по вкусу

Варят вязкую пшенную кашу, охлаждают, заправляют сливочным маслом, взбитым яйцом, солят, перемешивают и делят на две равные части.

Говядину отделяют от костей, варят или тушат до готовности, пропускают вместе с вареной печенью через мясорубку, заправляют солью, перцем и жареным луком.

В посуду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, кладут часть пшенной каши, разравнивают, кладут слой мясного фарша, сверху — вторую часть каши, разравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

При подаче на стол к запеканке подают томатный соус.

СИЧЕНИКИ ПО-ПОЛТАВСКИ

700 г говядины, 50 г сала-шпик, 2 ст. ложки сухарей, 2 зубка чеснока, 3 ст. ложки смальца, 1 кг картофеля, 2 ст. ложки смальца для жаренья картофеля, соль, перец — по вкусу

Мясо очищают от сухожилий, промывают, два раза пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанные

сало-шпик и чеснок, перец, соль, все хорошо перемешивают, добавляя немного воды для сочности, формуют сиченики овальной формы, обваливают в сухарях и жарят на смальце или сливочном масле до готовности.

На гарнир подают сваренный в кожуре, очищенный, а потом поджаренный картофель.

СИЧЕНИКИ ИЗ ПЕЧЕНИ

400 г печени, 50 г сала-шпик, 1 яйцо, 60 г белой булки, 2 чайные ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец — по вкусу

В подготовленную печень, пропущенную через мясорубку, добавляют нарезанное мелкими кубиками сало-шпик, натертую на терке черствую булку, сырое яйцо, соль, перец, все хорошо вымешивают, обваливают в муке и жарят.

Сиченики подают на стол с комбинированным гарниром, поливают разогретым сливочным маслом.

ДУШЕНИНА ПОСПИЛЬНАЯ

1 кг говядины, 2,5 ст. ложки муки, 2 стакана бульона, 4 ст. ложки сливочного масла, 10 картофелин, 5 головок лука репчатого, 100 г зелени, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, перец, соль — по вкусу

Мясо очистить от костей, сухожилий, пленок, тонко нарезать, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке, затем обжарить с обеих сторон.

Картофель очистить, нарезать кружочками, посыпать измельченным луком и зеленью сельдерея, перцем, солью, хорошо перемешать.

Мясо и картофель положить слоями в сотейник, закончив слоем картофеля, залить бульоном и стушить до готовности.

Подавая к столу, посыпать измельченным чесноком и зеленью петрушки.

КРУЧЕНИКИ ВОЛЫНСКИЕ

1 кг говядины, 2 кг свежей или квашеной капусты, 1 стакан бульона, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 головки лука репчатого, 200 г сала, 2 ст. ложки муки, 1/4 стакана томата-пюре, 4 чайные ложки сахара, перец, соль — по вкусу

Мясо нарезать тонкими широкими кусочками, посолить, поперчить, положить в сотейник с разогретым маслом и тушить под крышкой до полуготовности. Шинкованную свежую или кислую капусту заправить слегка обжаренным луком, томатом-пюре, солью (квашеную еще и сахаром). Подготовленную капусту положить слоем на куски мяса, обложить тонкими кусочками сала, скатать, обвязать ниткой. Крученики переложить в сотейник так, чтобы они не касались друг друга, подлить бульона и тушить в духовке до румяного цвета, периодически поливая бульоном.

ПЕЧЕНЯ ДОМАШНЯЯ ПО-УКРАИНСКИ

500 г говядины, 10 картофелин, 2 головки лука репчатого, 3 моркови, 50 г топленого свиного сала, 50 г томата-пюре, 10 г чеснока, 1/4 стакана бульона, 2 огурца, молотый черный перец, лавровый лист, перец горошком, зелень, соль — по вкусу

Картофель и морковь нарезать крупными кубиками, обжарить, добавить сырой рубленый лук, посыпать солью, перцем и перемешать. Мясо обжарить, добавить бульон, томат-пюре и тушить до полуготовности. Подготовленные овощи положить слоями вперемежку с обжаренным

мясом в сотейник, залить бульоном, добавить перец горошком, лавровый лист и тушить до готовности.

Перед подачей посыпать блюдо мелко нарубленным чесноком и зеленью, на гарнир подать свежие или соленые огурцы.

СИЧЕНИКИ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ»

500 г говядины, ⅓ стакана воды, 4 зубка чеснока, 1–2 головки лука репчатого, 3 ст. ложки жира, 2 ст. ложки панировочных сухарей, молотый черный перец, соль — по вкусу.

Омлет: 2 яйца, 1,5 ст. ложки молока, 2½ ст. ложки сливочного масла, молотый черный перец, соль — по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с рубленым чесноком, солью, перцем, водой, хорошо выбить. Сформовать лепешки, на каждую положить кусочек омлета, а на него поджаренный лук, свернуть рулетиками, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре.

Гарнировать сиченики жареным картофелем, зеленым горошком и огурцами.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

500 г говядины, 100 г белого хлеба, 2 яйца, 1 головка лука репчатого, 150 г грибов, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сухарей, соль — по вкусу.

Приготовить мясо, как для обыкновенных сичеников. Положить на стол мокрую салфетку, разложить на ней пластом в палец толщиной приготовленное мясо, разравнивая его ножом. На середину положить ровным слоем грибной фарш, закрыть его краями мяса. Придать форму

обыкновенного завиванца и осторожно опрокинуть его с салфетки на противень, смазанный маслом. Подправив форму завиванца, смазать его яйцом, обсыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

К завиванцу подаются сметанная, луковичная и другие подливы.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕЧЕНЬЮ

1 телячья лопатка, 500 г телячьей печенки, 1 ломтик белой булки, 1 головка лука репчатого, 100 г шпика, зелень петрушки, перец, соль — по вкусу.

Телячью лопатку обмыть, обсушить, вынуть кости, удалить крупные жилы, мясо обровнять, посолить, поперчить и дать просолиться в течение часа.

Печенку, предназначенную для начинки, нарезать кусочками, поджарить со шпиком и луком, добавить немного воды и тушить, потом слегка охладить и пропустить через мясорубку вместе с размоченной в молоке или воде булкой, затем добавить молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль. Постепенно подливая бульон, чтобы разбавить массу, и хорошо перемешать.

Приготовленный фарш положить на один край телятины и, начиная с этого места, свернуть мясо. Как следует перевязать его шпагатом и жарить в горячей духовке, добавив на противень немного воды и периодически поливая завиванец образовавшимся соком. Можно его завернуть в салфетку и отварить.

На жареный или вареный завиванец положить груз. Дать мясу остыть, затем шпагат и салфетку удалить, завиванец нарезать ломтиками, красиво разложить их на блюде и подавать.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЯЙЦАМИ

1,5 кг телячьего бока, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, сахарная пудра, зелень — по вкусу

Мясо промыть, ножом сделать прорези вдоль ребер и удалить их. Мясо отбить, посолить, поперчить и поставить на холод на полчаса. Обмазать мясо маслом, в середину положить сваренные вкрутую яйца, туго скатать мясо, зашить и перевязать шпагатом. Жарить в духовке, периодически поливая водой. Во время жаренья обмазать завиванец сметаной, несколько раз перевернуть, посолить и поперчить, а также обсыпать сахарной пудрой.

Готовый завиванец остудить и положить под пресс на 5–6 ч. Затем развязать шпагат, вынуть нитки, завиванец нарезать ломтиками и разложить на блюде. В середину поместить горку редиса, зелень сельдерея или петрушки. Зимой блюдо можно украсить горкой зеленого горошка.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МАРИНОВАННЫМ ЯЗЫКОМ

1,5 кг телячьего бока, 400 г маринованного говяжьего языка, 250 г копченого шпика, 4 зубка чеснока, коренья, соль, перец — по вкусу

Вырезать из телятины кости, мясо слегка отбить, посолить и поперчить, намазать тонким слоем пропущенного через мясорубку шпика, смешанного с толченым чесноком. В середину положить маринованный вареный язык, мясо скатать, завернуть в промасленную бумагу и обвязать шпагатом. Варить полчаса в воде с кореньями.

После охлаждения положить завиванец под груз на холод.

Через 5–6 ч рулет нарезать ломтиками и выложить на блюдо, украсив овощами и зеленью.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

1 кг говядины или телятины, 2 ст. ложки сметаны или бульона, 3 ломтика белой булки, 1 яйцо, 2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка масла, маргарина или топленого сала, 2 ст. ложки сухарей, молоко, перец и соль — по вкусу

Фарш: 3 яйца, 2 вареные моркови, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла, соль — по вкусу

Говядину или телятину пропустить через мясорубку, добавить размоченную в молоке булку и поджаренный с жиром лук, вторично пропустить через мясорубку. Затем добавить яйцо, сметану или бульон, посолить и поперчить, все как следует перемешать.

Фарш. Яйца взбить с молоком или сметаной, добавить нарезанную вареную морковь, посолить и изжарить яичницу. Мясную массу положить на доску толстым слоем, а на нее выложить начинку — яичницу. Свернуть продолговатым валиком, заделать концы и край, положить в смазанный жиром противень. Поверхность смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, проколоть в нескольких местах и жарить в горячей духовке примерно полтора часа.

Готовый завиванец охладить, перед подачей на стол нарезать ломтиками.

КРУЧЕНИКИ ПО-КИЕВСКИ

900 г телятины, 6 крутых яиц, 2 моркови, 100 г свежего или копченого шпика, 1 маринованный огурец,

горчица или хрен в уксусе, соль, перец горошком, зелень — по вкусу

Телятину нарезать на куски примерно по 150 г каждый, отбить мясо, обмазать горчицей или хреном в уксусе, разложить вперемежку с нарезанными полосками шпиком, морковью и огурцом, сверху положить по яйцу, скатать, зашить ниткой и затем перевязать бечевкой.

Крученики обжарить в жиру до коричневого цвета, подлить воду, положить перец и тушить в духовке примерно полчаса. Остывшие крученики поместить под груз.

Спустя 5-6 ч нитки снять, крученики нарезать ломтиками, разложить на блюде и украсить зеленью.

СМАЖЕНИНА ПО-ЛЬВОВСКИ

500 г телятины (мякоти), 3 ст. ложки масла топленого или сала, 7—8 картофелин, 2 моркови, 1 репа, 2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки томата-пюре, зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец — по вкусу

Телятину нарезать по 2—3 куска на порцию, посыпать перцем, солью, запанировать в пшеничной муке и обжарить.

Картофель, морковь, репу нарезать кубиками. Головки мелкого лука оставить целыми, а если лук крупный, то разрезать его на дольки. Овощи и лук (все отдельно) спассеровать с жиром.

Подготовленное мясо, овощи и картофель положить в порционные горшки, добавить зелень петрушки, лавровый лист, все залить бульоном, закрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу до готовности мяса.

Подавать к столу в той же посуде.

СМАЖЕНИНА С ПЕЧЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

700-800 г телятины, 100 г жира, 2 головки лука репчатого, 1/2 стакана муки, 5—6 помидоров, 3 баклажана средней величины, 1 стакан молока, зелень петрушки, перец, соль — по вкусу

Телятину нарезать кусочками, обжарить с добавлением мелко нарезанного репчатого лука и одной чайной ложки муки, посолить и посыпать черным молотым перцем. Затем добавить 3 очищенных и натертых на крупной терке помидора. Мясо тушить на слабом огне до мягкости, при необходимости добавлять понемногу горячую воду.

Отдельно нужно испечь баклажаны, очистить их и размять вилкой до получения пюре. Столовую ложку муки обжарить в двух столовых ложках жира, добавить пюре из баклажанов, слегка обжарить. Посолить по вкусу и залить одним стаканом молока. Варить несколько минут, пока не получится умеренной густоты.

Выложить на тарелку, посредине положить телятину и украсить с обеих сторон тремя целыми красными помидорами и веточками зелени петрушки.

СМАЖЕНИНА С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

1 кг телятины, 200 г сала, 2 головки лука репчатого, по 1 корню моркови, сельдерея и петрушки, 5—6 ст. ложек жира, 2-3 чайные ложки уксуса, 10-15 зерен черного перца, 1 лавровый лист, 2 соленых огурца, соль — по вкусу

Кусок телятины от окорока нашпиговать кусочками сала, посолить, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, нарезанный ломтиками, морковь, сельдерей, петрушку, нарезанные кубиками, обжаренные в жиру

Все залить 1,5 стакана воды, добавить уксус, лавровый лист, зерна черного перца и тушить около часа. Когда мясо будет мягким, положить мелко нарезанные соленые огурцы и тушить еще 20 мин.

Подавать с процеженным соусом, картофельным пюре и зеленым горошком.

РУБЦЫ ПО-УКРАИНСКИ

500 г рубцов, 4 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки пшена, 1 ст. ложка сухарей, по 1 корню петрушки и моркови, 1 головка лука репчатого, 2 картофелины, ½ стакана бульона, соль, перец по вкусу.

Рубцы — говяжьи и телячьи желудки — хорошо вымывают, выворачивают, погружают на 5 мин в кипяток, хорошо соскабливают слизь и пленки, заливают холодной водой и вымачивают 8 ч, меняя воду через каждые 2 ч. После этого рубцы используют для приготовления блюд.

Подготовленные рубцы кладут в холодную воду, варят 4 ч и в конце варки солят. Вареные рубцы нарезают небольшими кусочками.

Очищенные и нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук и картофель слегка обжаривают на сливочном масле, кладут в сотейник или кастрюлю, добавляют пассерованную пшеничную муку, разведенную бульоном, кладут сваренные рубцы, перебранное и промытое пшено, перемешивают и тушат до готовности под закрытой крышкой. Потом массу посыпают перцем, заправляют сырым яйцом, перекладывают в смазанный маслом и посыпанный сухарями сотейник, поливают растопленным маслом и запекают.

БАРАНИНА

СМАЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

500 г баранины, 1 кг картофеля, 2 ст. ложки бараньего жира, соль, перец, зелень — по вкусу.

Куски мяса посыпать перцем, посолить, уложить на противень или сковороду с сильно разогретым жиром и обжарить со всех сторон до появления корочки. Потом довести до готовности в духовом шкафу, периодически поливая выделившимся соком. За 15–20 мин до окончания жаренья положить вокруг баранины целые клубни очищенного сырого картофеля средней величины, по возможности одного размера и формы. Во время жаренья куски баранины и клубни картофеля нужно периодически переворачивать, поливая жиром и выделяющимся из мяса соком.

Смаженину подают с салатом.

СМАЖЕНИНА С ЛУКОМ

600 г баранины, 5 головок лука репчатого, 2 ст. ложки жира, по ½ стакана соуса красного и бульона, соль, перец, зелень — по вкусу.

Кусок баранины (ногу, поясничное место) обмыть, зачистить, посыпать солью, перцем и целым куском положить на противень или сковороду, полить растопленным жиром, поставить в духовой шкаф для жаренья. За 15–20 мин до готовности вокруг мяса положить репчатый лук, нарезанный дольками.

В процессе жаренья куски мяса надо переворачивать а выделяющийся из мяса сок перемешивать с луком. Приготовленную баранину переложить в другую посуду, а мясной сок с луком смешать с красным соусом и бульоном, сваренным из костей баранины. Соус довести до кипения и заправить по вкусу солью и перцем.

Нарезать по одному-два широких куска баранины на порцию, положить на тарелку, залить соусом.

На гарнир подать отварной или жареный картофель, салат.

СМАЖЕНИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ

2 кг баранины, 1 кг картофеля, 4 головки лука репчатого, 5 помидоров, 100 г бараньего сала, зелень, чеснок, соль — по вкусу.

Из целой тушки молодого барашка вырубить поясничную часть, отрезать от нее пашину, натереть чесноком, толченным с солью, и, не отделяя почек, жарить в жарочном шкафу до готовности. На противне вместе с бараниной жарить целые не очень крупные клубни очищенного сырого картофеля, а также нарезанный дольками репчатый лук.

Перед подачей мясо срезать с той и другой стороны позвоночной кости цельными частями, нарезать наискось широкими ломтиками и уложить их обратно на кость в виде целого куска, затем поместить на блюдо, вокруг мяса уложить жареные помидоры, картофель, между которыми поместить ломтики почек. Украсить блюдо веточками зелени петрушки, сельдерея или листьями салата.

Мясной сок, полученный при жаренье баранины, подать в соуснике.

ДУШЕНИНА В ГОРШОЧКЕ

1 кг баранины, 15—20 стеблей зеленого лука, немного мяты, зелень петрушки, 3-4 помидора, 1 чайная ложка молотого перца, 6 ст. ложек сливочного масла, соль — по вкусу.

Для приготовления этого блюда взять глиняный горшок с крышкой. Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить нарезанный лук, мяту, зелень петрушки, нарезанные ломтиками красные помидоры, красный молотый перец, масло, соль.

ДУШЕНИНА С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКЕ

600 г баранины, 1 баклажан, 3—4 шт. перца сладкого, 2—3 помидора, 100 г зеленого лука, 150 г свежих грибов, 4 картофелины, 2 ст. ложки жира, перец, зелень, соль — по вкусу.

Баранину, нарезанную по 3-4 кусочка на порцию, обжарить. Баклажаны, сладкий перец, помидоры, зеленый лук, свежие грибы и сырой очищенный картофель нарезать небольшими кубиками. Мясо и овощи положить в порционные керамические горшочки, добавить зелень петрушки или укропа, черный перец. Все это залить подсоленной водой или мясным бульоном, закрыть горшочек крышкой и тушить в духовом шкафу до тех пор, пока мясо и овощи не станут мягкими.

СМАЖЕНИНА С КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ

500 г баранины (корейки), 1 ст. ложка сливочного масла, ½ головки капусты, 2–3 яблока, 1 стакан воды или мясного бульона, тмин, соль, зелень петрушки — по вкусу.

Мясо нарезать вместе с костями и слегка подрумянить в сливочном масле прямо в гусятнице. Посыпать солью, добавить нарезанную соломкой капусту и дольки яблок. Затем залить стаканом горячей воды, добавить тмин и тушить до готовности.

Прежде чем подать на стол, посыпать измельченной зеленью петрушки.

СМАЖЕНИНА С КАПУСТОЙ

500 г баранины (мякоти), 60 г сливочного масла, 1 головка лука репчатого, 2 помидора, 1/2 головки свежей капусты, вода, перец, соль — по вкусу

Мясо нарезать на большие кубики. В гусятнице разогреть масло и подрумянить в нем мясо 3-4 мин. Затем положить рубленый лук, помидоры, нарезанные ломтиками, крупно порезанную капусту и влить полтора стакана горячей воды. Посолить и поперчить по вкусу. Тушить под крышкой на среднем огне до полной готовности.

На гарнир подать отварной картофель с овощным салатом.

СМАЖЕНИНА С ФАСОЛЬЮ И ПОМИДОРАМИ

500—600 г баранины, 40 г сливочного масла, 3-4 головки лука репчатого, 500 г свежей зеленой стручковой фасоли, 4 помидора, 5-6 картофелин, соль, тмин, зелень петрушки — по вкусу

Мясо нарезать кусочками средней величины. Репчатый лук разрезать на четыре части. Фасоль нарезать кусочками длиной 1,5-2 см, картофель — ломтиками средней величины. Помидоры тоже нарезать ломтиками.

В гусятнице разогреть масло и подрумянить в нем мясо. Добавить лук, соль.

Вскипятить немного воды и залить ею мясо с луком. Тушить на слабом огне под крышкой до тех пор, пока мясо не будет наполовину готово. Затем положить на мясо фасоль, картофель, снова посолить, посыпать тмином и тушить до полной готовности. Если надо, снова подлить горячей воды.

В самом конце приготовления, когда мясо уже размягчится, положите помидоры и потушите еще пять минут. Не перемешивать. Посыпать готовое мясо зеленью. В качестве гарнира подойдет острый салат из свеклы.

Это блюдо можно готовить и в порционных керамических горшочках в духовке.

СМАЖЕНИНА С ФАСОЛЬЮ И ЛУКОМ

500 г мякоти баранины, 40 г сливочного масла, 400-500 г стручков фасоли, 2 головки лука репчатого, соль, перец, зелень петрушки, укропа или кинзы — по вкусу

Мясо нарезать на кубики. Лук мелко нарубить. Стручки фасоли нарезать кусочками 1,5-2 см. Вскипятить немного воды. В кастрюле подрумянить мясо, добавить лук, фасоль, посолить и посыпать перцем. Тушить под крышкой на среднем огне до полной готовности. При необходимости время от времени подливать горячую воду. На гарнир хорошо подать вареный рис или картофель и овощной салат.

Подавая на стол, обильно посыпать зеленью.

СМАЖЕНИНА С ПОМИДОРАМИ

400 г мякоти баранины, 2 зубка чеснока, 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки сливочного масла,

5 помидоров, 1 чайная ложка соли, 2–3 ложки рубленого укропа, перец — по вкусу

Мясо нарезать на одинаковые кубики. Лук и чеснок порубить. Помидоры нарезать ломтиками. Веки налить немного воды или бульона. В сотейнике разогреть масло на среднем огне, подрумянить мясо. Добавить соль, перец, немного кипятка или бульона и тушить. Лук и чеснок прибавить к мясу, когда оно будет почти готово — примерно через полчаса. Когда мясо будет совсем готово, положить помидоры и тушить еще семь минут. Готовое мясо посыпать рубленой зеленью укропа. В качестве напитка к этому блюду подойдет томатный сок с солью, перцем и зеленью.

Подавать на стол вместе с отварным картофелем или рисом.

ДУШЕНИНА ИЗ БАРАНИНЫ

600 г бараньей грудинки или корейки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла или смальца, 2 головки лука репчатого, 1 корня петрушки, 1 кг картофеля, лавровый лист, чеснок, соль, перец — по вкусу

Мякоть бараньей грудинки или корейки нарезают широкими кусками толщиной 5 см, солят, посыпают перцем, обкатывают в муке и жарят на хорошо разогретом смальце или сливочном масле.

В сотейник или кастрюлю кладут слой очищенного, нарезанного кружочками или дольками картофеля, смешанного с сырым нарезанным луком, корнем петрушки, лавровым листом, душистым перцем, солью. На него кладут обжаренную баранину, а сверху — слой картофеля. Все заливают процеженным бульоном, приготовленным из обжаренных бараньих костей, и тушат до

готовности под закрытой крышкой. Готовую баранину можно заправить чесноком.

СИЧЕНИКИ ИЗ БАРАНИНЫ

600 г баранины, 100 г пшеничного (белого) хлеба, ¼ стакана бульона или воды, 4 ст. ложки молотых сухарей, 2–3 ст. ложки смальца или другого жира, 2 яйца, 3 зубка чеснока, соль, перец — по вкусу

Подготовленную баранину нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют черствый пшеничный хлеб, размоченный в бульоне или воде, вторично пропускают через мясорубку, заправляют растертым с солью чесноком, перцем, сырыми желтками, хорошо все перемешивают, разделывают массу в виде сичеников, смачивают их в яйцах, обваливают в сухарях и жарят на хорошо разогретом сливочном масле до готовности.

Сиченики подают на стол с картофельным пюре и поливают жиром, в котором они жарились.

ПТИЦА

ХОЛОДЕЦ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица, 3 яйца, 4 луковицы, 1 корень моркови, 1 ст. ложка желатина, вода (из расчета 1,4 л на 1 кг курицы), соль, перец — по вкусу, лавровый лист

Обработанную тушку курицы разрезают на части, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят 1,5–2 ч. Затем добавляют крупно нарезанные очищенные морковь и репчатый лук, лавровый лист, перец горошком

и продолжают варить до полной готовности курицы. К концу варки бульон солят. Сваренную курицу нарезают небольшими кусочками.

На блюдо кладут кусочки курицы, сверху украшают нарезанными вареными яйцами и ломтиками вареной моркови, заливают охлажденным куриным бульоном, смешанным с разведенным в бульоне желатином, и ставят в холодное место для застывания.

КУРИНЫЕ СИЧЕНИКИ

500 г куриной мякоти, 50-60 г пшеничного хлеба, ¼ стакана молока, 1 яйцо, ¼ стакана сухарей, 2-3 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу.

Мякоть, снятую с подготовленной тушки курицы, пропускают через мясорубку вместе с замоченной в молоке черствой булкой без корки, добавляют яйцо, соль, все хорошо перемешивают, разделывают сиченики, обваливают их в сухарях и жарят на сливочном масле.

Подают на стол с вареным зеленым горошком, картофельным пюре или рисовой кашей и поливают растопленным сливочным маслом.

КУРИНЫЕ КРУЧЕНИКИ С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

500 г куриной мякоти, 50-60 г пшеничного хлеба, 3-4 стакана молока, 1 яйцо, ½ стакана сухарей, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 150 г свежих белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки сметаны, соль — по вкусу.

Приготовляют куриный фарш так же, как для куриных сичеников. Фарш разделывают в виде небольших лепешек, на середину каждой лепешки кладут подготовленные

грибы, края соединяют, крученики обваливают в молотых сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму, и жарят на хорошо разогретом сливочном масле.

Для начинки свежие белые грибы или шампиньоны очищают, промывают, мелко нарезают, тушат под закрытой крышкой 15-20 мин, добавляют сметану и соль, тушат еще 25-30 мин до готовности и охлаждают.

Начинка должна быть достаточно густой.

Подают крученики с вареным зеленым горошком (консервированным), заправленным сливочным маслом.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГАЛУШКАМИ

800 г курицы, по 1 моркови и луковицы, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 2/3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, соль — по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и обмытую курицу разрезают на небольшие куски, солят, обжаривают на сливочном масле, кладут в сотейник или кастрюлю, добавляют морковь, нарезанную средними кубиками, мелко нарезанный репчатый лук, заливают водой или бульоном и тушат до готовности.

Приготовление галушек. Из муки, яйца и воды замешивают тесто, раскатывают его толщиной 0,5 см, нарезают в виде квадратиков размером 10-15 мм и варят в подсоленной воде или бульоне. Готовые галушки откидывают на сито, кладут в посуду вместе с кусками курицы, заправляют маслом и тушат в духовке 10-15 мин.

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

400 г куриного филе, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сухарей, жир для жаренья в зависимости от объема посуды, соль — по вкусу.

С обработанной и обмытой тушки курицы снимают кожу с филейной части, вырезают большое (с косточкой) и малое филе, очищают их от пленок, сухожилий и слегка отбивают, чтобы получился ровный по толщине пласт. Если у большого филе получились прорывы и прорезы, их закрывают кусочками малого филе.

На середину большого филе кладут кусок холодного сливочного масла продолговатой формы, закрывают его малым филе, завертывают края большого филе, чтобы весь фарш был покрыт мясом, придают котлете грушевидную форму, солят, смачивают в яйце, два раза обкатывают в сухарях и жарят в большом количестве жира (фритюре) 3-4 мин, а потом ставят в духовку на 2-3 мин.

Котлеты подают на стол с жареным, нарезанным соломкой картофелем и вареным зеленым горошком, заправленным сливочным маслом.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ИНДЕЙКИ

кг индейки, 2 корня моркови, 1 корень петрушки, 8 сушеных белых грибов, соль — по вкусу

Для начинки: срезанное с костей мясо индейки, печень, сердце, 200—300 г пшеничного (белого) хлеба, 1 стакан молока, 2 луковицы, 2 яйца, 2 стакана бульона, соль, перец — по вкусу

Подготовленную тушку индейки разрубают пополам и из половинки, предназначенной для приготовления завиванца, удаляют кости, снимают мякоть с крыла и бедра, а кожей с них изнутри закрывают отверстия.

На подготовленный из кожи и мяса пласт индейки, положенный кожей вниз, накладывают начинку, свертывают рулетом, концы зашивают, все перевязывают ниткой, обжаривают на масле, кладут в сотейник, добавляют очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сваренные сушеные белые грибы, солят, заливают до

половины бульоном, сваренным из костей, и тушат до готовности.

Завиванец подают на стол с тушеной морковью или рисовой кашей и поливают процеженным соком, в котором тушилась индейка.

Приготовление начинки. Подготовленные сваренные желудок, сердце и поджаренную печень, а также мясо, срезанное с костей индейки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом без корки и поджаренным луком, все хорошо растирают, добавляют сырое яйцо, соль, перец, перемешивают и разводят бульоном.

УТКА (ГУСЬ) ТУШЕНАЯ

1/4 кг утки или гуся, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, ½ стакана сметаны, 1—2 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, соль, перец — по вкусу

Подготовленные тушки утки или гуся разрезают на порционные куски, обжаривают до румяного цвета, перекладывают в сотейник или кастрюлю. Содержимое до половины заливают горячей водой, жиром и соком, выделившимися при жаренье, добавляют лавровый лист, молотый перец, очищенные мелко нарезанные морковь, петрушку, лук и тушат до готовности под закрытой крышкой, добавив в конце сметану и соль.

При подаче на стол на гарнир дают вареный картофель или картофельное пюре и поливают соком, в котором тушилось мясо.

УТКА, ЖАРЕННАЯ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЯБЛОК

1 утка, 4—5 яблок, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 яйцо, 3 свеклы, соль — по вкусу

В подготовленную тушку утки кладут промытые и обсушенные кисло-сладкие яблоки в целом виде, зашивают, посыпают солью и жарят с обеих сторон до готовности, периодически поливая ее соком, выделяющимся при жаренье. В конце жаренья утку смазывают маслом и обсыпают толчеными сухарями.

При подаче на стол из утки вынимают яблоки, разрезают тушку на порционные куски и обкладывают их яблоками. На гарнир подают печеную тыкву и политую утиным жиром или разогретым сливочным маслом свеклу.

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЯБЛОКАМИ

500 г индейки, 1 луковица, по 1 корню петрушки и моркови, 2 ст. ложки муки, 1 1/4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки сметаны, 5 свежих яблок, 1/4 стакана сыра, соль, перец — по вкусу.

С грудки индейки снимают филе (мякоть), удаляют сухожилия, немного посыпают солью и перцем, свертывают рулетом и связывают шпагатом. Подготовленный рулет кладут в сотейник (посуду с широким дном), заливают водой, немного солят, кладут луковицу, петрушку, морковь и варят до готовности при слабом кипении. Свежие яблоки очищают, удаляют сердцевину, разрезают пополам и нарезают полумесяцем.

Готовый рулет после снятия шпагата нарезают кружочками по 2–3 куска на порцию, укладывают на сковороду, обкладывают яблоками, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

СУБПРОДУКТЫ

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

500 г свежей печени (говяжьей, свиной, бараньей), 100 г сливочного масла, по 1/2 корня моркови, петрушки, 1/2 луковицы, 2 яйца, соль, перец — по вкусу, лавровый лист.

Печень обмывают, очищают от пленок, удаляют желчные протоки, нарезают кусками, кладут на сковороду с хорошо прогретым салом-шпиком, добавляют очищенные и нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук, жарят до готовности, вливают немного воды, заправляют солью, перцем, лавровым листом и тушат 10 мин. Удалив лавровый лист, подготовленную массу три раза пропускают через мясорубку, добавляют подогретое сливочное масло, хорошо перемешивают и укладывают в салатник, а сверху украшают дольками круто сваренных яиц.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

600 г языка (говяжьего, свиного или телячьего), по 1/2 корня моркови и петрушки, 1/2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец — по вкусу, лавровый лист.

Язык варят, очищают, как указано выше, нарезают на порционные куски, укладывают на мелкое блюдо и поливают сливочным маслом.

При подаче на стол на гарнир дают отварной картофель, хрен или картофельное пюре и зеленый горошек.

ЯЗЫК ЖАРЕНЫЙ

600 г языка, по 1/2 корня моркови и петрушки, 1/2 луковицы, 1 яйцо, 1 стакан сухарей, 2 ст. ложки сливочного

масла для жаренья и 2—3 ст. ложки для поливки и приготовления гарнира, соль, перец — по вкусу, лавровый лист.

Промытый язык варят с очищенными и нарезанными морковью, петрушкой, а также лавровым листом, перцем и солью до готовности, опускают в холодную воду, быстро снимают кожу, нарезают ломтиками, после чего обваливают в пшеничной муке, смачивают во взбитом яйце, обваливают в сухарях и жарят на хорошо разогретом сливочном масле.

Язык подают на стол с картофельным пюре или жареным картофелем и поливают разогретым сливочным маслом.

ОЛАДЬИ ИЗ МОЗГОВ

500 г мозгов, 1 стакан сухарей, 2 яйца, 3—4 ст. ложки сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

Подготовленные сырые мозги пропускают через мясорубку, кладут сухари, желток, соль, перец, перемешивают, кладут взбитый белок и осторожно перемешивают снизу вверх. Затем массу выкладывают ложкой на разогретую с жиром сковороду и жарят оладьи с обеих сторон.

МОЗГИ ЖАРЕНЫЕ

500 г мозгов, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1—2 луковицы, 3 ст. ложки сметаны, 1 кг картофеля, 1 стакана молока (для пюре), 4—5 ст. ложек сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

Подготовленные мозги нарезают вдоль ломтиками, посыпают солью и перцем, обваливают в муке и жарят на сливочном масле до готовности с добавлением нарезанного лука, а в конце жаренья — сметаны.

Мозги подают на стол с отварным картофелем или картофельным пюре.

СИЧЕНИКИ ИЗ МОЗГОВ

500 г мозгов, 50 г пшеничного хлеба (белой булки), 1 желток, 1/2 стакана сухарей, 1—2 ст. ложки сливочного масла.

Подготовленные мозги варят 8—10 мин, охлаждают, добавляют замоченный в воде и отжатый пшеничный хлеб, соль, сырой яичный желток, всю массу хорошо перемешивают, формуют сиченики, обваливают в сухарях и жарят на сливочном масле до готовности. Сиченики подают на стол с жареным картофелем или картофельным пюре.

СИЧЕНИКИ ИЗ ПЕЧЕНИ

400 г печени, 50 г сала-шпика, 1 яйцо, 60 г пшеничного хлеба, 2 чайные ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

В подготовленную печень, пропущенную через мясорубку, добавляют нарезанное мелкими кубиками сало-шпик, натертый на терке черствый пшеничный (белый) хлеб, сырое яйцо, соль, перец, все хорошо вымешивают, разделывают сиченики, обваливают в муке и жарят.

Сиченики подают на стол с комбинированным гарниром, полив разогретым сливочным маслом.

КРУЧЕНИКИ ИЗ ПЕЧЕНИ

600 г печени, 40 г сала-шпика, 4 луковицы, 4 яйца, 6 ст. ложек сухарей, растительное масло — в зависимости от емкости посуды, соль, перец — по вкусу, зелень.

Печень после обработки нарезают пластинками, слегка отбивают, на середину каждой пластинки кладут начинку, завертывают, смачивают в яйце, обваливают в сухарях и жарят в разогретом жире (фритюре).

Приготовление начинки. Сало-шпик, нарезанное мелкими кубиками, обжаривают вместе с репчатым луком, добавляют мелко нарезанные круто сваренные яйца, заправляют солью и перцем.

Крученики подают на стол с картофельным пюре или жареным картофелем, поливают жиром, в котором они жарились, и посыпают мелко нарезанной зеленью.

ПЕЧЕНЬ, ШПИГОВАННАЯ САЛОМ

500 г печени, 80 г сала-шпика, 1/4 ст. ложки сливочного масла, 3 луковицы, 1,4 кг картофеля, 2 ст. ложки смальца, соль, перец — по вкусу, зелень.

Подготовленную печень шпигуют салом-шпиком, нарезают ломтями толщиной в 1 см, укладывают в сотейник или глубокую сковороду, на дно кладут ложку сливочного масла, пересыпают нарезанным кружочками и обжаренным репчатым луком, молотым перцем, поливают растопленным сливочным маслом и тушат под закрытой крышкой 20–25 мин. В конце тушения посыпают солью.

На гарнир подают жареный картофель, лук, с которым тушилась печень, и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

КОЛБАСА ИЗ ПЕЧЕНИ И ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

Подготовленные печень и сало-шпик нарезают кусочками, тушат до готовности, пропускают через мясорубку, смешивают с рассыпчатой гречневой кашей, сырыми

яйцами, пассерованным луком, молотым душистым и горьким перцем, солью, наполняют подготовленной массой кишки и варят 30–40 мин, не накрывая посуду крышкой.

Сваренную колбасу можно поджарить на смальце или сливочном масле.

ЗАВИВАНЕЦ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛИВЕРОМ

1 кг картофеля, 200 г ливера (легкие, сердце), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 4 ст. ложки крахмала, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец — по вкусу.

Помытый и нарезанный небольшими кусочками ливер тушат до готовности, охлаждают, пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный обжаренный лук, соль, перец и хорошо перемешивают.

В вареный и протертый картофель добавляют крахмал, сырое яйцо, соль и все вместе хорошо вымешивают.

Подготовленную картофельную массу кладут тонким слоем на влажное полотенце, а на середину — фарш. Придают массе форму рулета и укладывают на смазанный маслом лист.

Рулет смазывают маслом, посыпают сухарями и ставят в духовку зарумяниться.

ПОЧКИ ЖАРЕНЫЕ

600 г почек, 3 луковицы, 2–3 ст. ложки смальца или сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

Подготовленные почки нарезают ломтиками толщиной 0,5 см, посыпают солью и перцем, жарят на смальце или сливочном масле, не доводя их до твердости, и посыпают поджаренным на сливочном масле луком.

Почки подают на стол с картофельным пюре или жареным картофелем.

ПОЧКИ ТУШЕНЫЕ С ГРИБАМИ

600 г почек, ½ стакана пшеничной муки, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 10 сухих грибов, 1 кг картофеля, 1 стакан сметаны, соль, перец — по вкусу.

Подготовленные почки нарезают ломтиками, солят, посыпают перцем и мукой, обжаривают на хорошо разогретом сливочном масле, кладут в сотейник или кастрюлю, добавляют поджаренный на сливочном масле очищенный нарезанный репчатый лук, поджаренные на масле вареные грибы, заливают сметаной и тушат.

Почки подают на стол с картофельным пюре или жареным картофелем.

ВЫМЯ, ЖАРЕННОЕ В СУХАРЯХ

500 г вымени, 2 ст. ложки смальца или сливочного масла, ½ стакана сухарей, 1 яйцо, перец, соль — по вкусу; для варки вымени — 1 корень моркови, ½ корня петрушки, ½ луковицы, соль, перец — по вкусу, лавровый лист; для поливки — 1 ст. ложка сливочного масла.

Сваренное вымя нарезают ломтиками толщиной 1 см, посыпают солью, перцем, обваливают в муке, смачивают сырым взбитым яйцом, обваливают в сухарях и жарят с обеих сторон на смальце или сливочном масле.

Вымя подают на стол с вареным картофелем или картофельным пюре, жареным картофелем и поливают разогретым сливочным маслом.

ВЫМЯ ТУШЕННОЕ С РИСОМ И ЯБЛОКАМИ

700 г вымени, 2 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сахара; для варки вымени — по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, соль, перец — по вкусу, лавровый лист.

Вареное вымя, нарезанное небольшими кусочками, тушат в сотейнике или кастрюле 10 мин с добавлением бульона и сахара, кладут перебранный и промытый рис, тушат до готовности риса, заправляют разогретым сливочным маслом и добавляют тертые яблоки.

Для этого блюда вместо риса можно использовать перловую или пшеничную крупу.

РУБЦЫ ПО-УКРАИНСКИ

500 г рубцов, ½ ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшена, 1 ст. ложка сухарей, по 1 корню петрушки и моркови, 1 луковица, 2 клубня картофеля, ½ стакана бульона, соль, перец — по вкусу.

Рубцы — говяжьи, свиные и бараньи желудки — хорошо вымывают, выворачивают, погружают на 3–5 мин в кипяток, хорошо соскабливают слизь и пленки, заливают холодной водой и вымачивают 6–8 ч. После этого рубцы используют для приготовления блюд.

Подготовленные рубцы кладут в холодную воду, варят 3,5–4 ч и в конце варки солят.

Вареные рубцы нарезают небольшими кусочками.

Очищенные и нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук и картофель слегка обжаривают на сливочном масле, кладут в сотейник или кастрюлю, добавляют пассерованную пшеничную муку, разведенную бульоном, кладут сваренные рубцы, перебранное и промытое пшено, перемешивают и тушат до готовности под закрытой крышкой. Потом массу посыпают перцем, заправляют сырым яйцом, перекладывают в смазанный маслом и посыпанный сухарями сотейник, поливают растопленным маслом и запекают.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ РУБЦА

500 г рубца, по ½ корня моркови и петрушки, ½ луковицы, ½ головки чеснока, лавровый лист, перец по вкусу, зелень.

Сваренный, как указано выше, рубец охлаждают и нарезают на широкие пласты, которые посыпают перцем, рубленым чесноком и зеленью петрушки, свертывают рулетом, обвязывают нитками, кладут в бульон и варят 25–30 мин.

С готового рубца снимают нитки, нарезают его поперек на куски и подают на стол с отварным картофелем.

Этот рубец можно подавать как холодную закуску с винегретом, огурцами и помидорами.

Полезная информация

Свинина легко впитывает в себя различные запахи, поэтому ее лучше всего хранить в закрытой эмалированной или в стеклянной посуде. В холодильнике свинина остается свежей от 3 до 5 дней.

Большие куски свинины следует мыть под струей холодной воды, а маленькие лучше всего поскоблить ножом, так как при мытье они теряют слишком много сока. Вымытое мясо нужно насухо вытереть, так как в мокром виде оно плохо зажаривается.

Готовя отбивные котлеты, обязательно удаляйте все жилки, иначе изделия при жаренье станут бесформенными.

Тушки поросят перед варкой необходимо хорошо промыть и завернуть в салфетку, предохраняющую кожу от образования на ней темных пятен от соприкосновения с дном стенками посуды.

Порционные куски свинины жарят непосредственно перед подачей к столу. Даже непродолжительное хранение ухудшает ее вкус.

Чтобы запеченная свинина была вкусной и сочной, перед тем как поставить ее в духовку, острием ножа сделайте несколько глубоких надрезов на поверхности.

Если ветчина немного засохла, обветрилась, положите ее на полчаса в миску с холодным молоком.

Блюдам из свинины подходят овощи и салаты с острым вкусом: квашеная капуста, свекла, соленые огурцы.

Мясо можно сохранить свежим пару дней и без холодильника — нужно только завернуть его в полотняную салфетку, смоченную уксусом, и положить в прохладное место.

Хранить мясо лучше ненарезанным, так как небольшие куски мяса портятся быстрее, чем крупные.

Для того чтобы отварные куски мяса оставались сочными, их следует хранить в отваре, закрыв посуду крышкой.

Пересол мяса можно сравнительно легко исправить, добавляя пресный мучной либо масляный соус, который моментально оттянет соль на себя.

Поджаривая мясо кусочками, не наливайте на сковородку много жира, так как мясо впитывает его и очень тяжелеет.

Мясо, зажаренное порционными кусками, хорошо сочетается со свежими и консервированными овощами, заправленными маслом или молочным соусом, пюре из овощей, картофелем во всех видах.

Куски баранины перед жареньем хорошо нашпиговать чесноком.

Птицу разрубают с костями или без костей. При разрубке с костями сначала отделяют ножки и крылья, для того чтобы облегчить разрубку, кости выворачивают из суставов. Затем при помощи специальных ножниц или ножа рубят вдоль грудки на две части и разрубают каждую половинку на порционные куски.

Мякоть срезают с грудной клетки по возможности большим куском, кость-вилку, соединяющую обе половинки, перерубают так, чтобы у каждого куска филе осталась часть крылышка. Таким образом из одной птицы получается два филе.

При приготовлении гуся или утки жира будет меньше, если особо жирные места птицы несколько раз наколоть вилкой, а затем убрать лишний жир из образовавшегося соуса.

Чем меньше тушка домашней птицы, тем горячее должен быть духовой шкаф, в котором она жарится.

Если перед жареньем смазать тушку курицы, цыпленка или утки сметаной, они хорошо подрумянятся, а если перед окончанием жаренья полить их холодной водой, то кожица станет приятно хрустящей.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Перед тепловой обработкой рыбу моют очищают от чешуи отрезают плавники удаляют жабры, отрезают голову и режут на куски

Для фарширования вокруг головы очищенной от чешуи и вымытой холодной водой рыбы надрезают кожу и осторожно снимают ее от головы до хвоста Хребтовую кость выдавливают таким образом, чтобы хвостовой плавник отделился вместе с кожей

ЩУЧЬЯ ИКРА

Из щуки вынимают икру снимают с нее пленку кладут в кастрюлю заливают подсоленной холодной водой и держат в воде несколько часов до тех пор, пока икра не просолится После этого воду отцеживают через сито

При подаче на стол икру посыпают очищенным мелко нарубленным репчатым луком

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА ПО-УКРАИНСКИ

2 кг судака, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея 1 луковица, 200 г хрена, 200 г зеленого лука, 1 лавровый

лист 10 зерен перца, 2 чайные ложки желатина на 1 стакан бульона соль по вкусу

Судака очищают промывают разделывают на филе разрезают на порционные куски кладут в кастрюлю с решеткой добавляют очищенные и нарезанные морковь, петрушку сельдерей и репчатый лук перец горошком лавровый лист солят, заливают холодной водой и варят до готовности Вареную рыбу вынимают из бульона охлаждают и укладывают на блюдо Рыбный бульон продолжают варить с костями и плавниками Готовый бульон процеживают соединяют с размоченным желатином тертым хреном и нарезанным зеленым луком Этим бульоном заливают судака и после того, как он остынет ставят в холодильный шкаф

КАРП С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ И ГРИБОВ

1 кг карпа, 2/3 стакана гречневой крупы 50 г сушеных грибов. 5 ст. ложек сливочного масла 3 яйца, 1 А луковицы. 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 А стакана грибного бульона для варки каши. соль. перец по вкусу

У очищенного и промытого карпа делают разрез на спине удаляют кости и внутренности не допуская отделения мяса от кожи Подготовленного карпа фаршируют начинкой из гречневой каши и грибов. солят обваливают в пшеничной муке обжаривают в масле до румяного цвета с обеих сторон. после чего запекают в духовке

При подаче на стол рыбу нарезают порционными кусками и поливают разогретым сл вочным маслом

Приготовление фарша Варят рассыпчатую гречневую кашу на гр бном бульоне и перемешивают ее с

обжаренными вместе с луком рублеными вареными грибами, сырыми яйцами, перцем и солью

КАРП С НАЧИНКОЙ ИЗ РИСА И ГРИБОВ

800 г карпа, 3 ст. ложки риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 40 г сушеных грибов, по 2 ст. ложки сухарей и пшеничной муки, 3 яйца, 1 луковица, соль, перец — по вкусу

Для гарнира: 10 корней моркови, 3 ст. ложки сливочного масла

Карп очищают, промывают, делают около спинного плавника глубокий надрез до реберных костей и удаляют внутренности и кости, не нарушая цельности кожи. Около головы и хвоста надламывают позвоночник и удаляют его, а из головы удаляют жабры. Карпа вторично промывают. После этого карпа фаршируют через отверстие в спине начинкой из риса и грибов, зашивают его ниткой, обваливают в пшеничной муке, яйцах и сухарях, обжаривают на разогретом масле до румяного цвета с обеих сторон, ставят в духовку и доводят до готовности.

При подаче на стол рыбу нарезают порционными кусками, поливают разогретым сливочным маслом и на гарнир дают припущенную со сливочным маслом морковь.

Рис для фарша припускают на грибном бульоне и перемешивают со слегка обжаренным рубленым репчатым луком, рублеными вареными грибами и яйцами, перцем, солью и сырыми яйцами.

РЫБНЫЕ КРУЧЕНИКИ ПО-КИЕВСКИ

800 г щуки или судака, 2 яйца, ½ стакана сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу

Фарш

Рис с яйцами. Сваренный на молоке рис солят и перемешивают с рублеными вареными яйцами и сливочным маслом.

На ½ стакана риса — 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу

Лук с сухарями. Очищенный, мелко нарезанный и слегка поджаренный репчатый лук перемешивают с молотыми сухарями, яйцом и сметаной.

На 3 луковицы — 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана сухарей, ½ стакана сметаны

Очищенную и промытую щуку или судака пластуют, не снимая кожи, срезают мякоть с костей, солят, кладут на подготовленный кусок мякоти фарш из риса с яйцами или лука с сухарями, свертывают в трубку, обвязывают крепкой ниткой, смачивают в сырых яйцах, посыпают сухарями, жарят на сливочном масле и запекают в духовке до готовности.

КАРАСИ В СМЕТАНЕ

600 г карасей, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничных сухарей, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 1 кг картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла для жарения картофеля, соль, перец — по вкусу

Карасей очищают от чешуи и плавников, удаляют внутренности и жабры, промывают, обтирают полотенцем, натирают солью, посыпают перцем, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон до румяного цвета. Жареных карасей кладут на сковороду, смазанную маслом, вокруг обкладывают кружочками жареного картофеля, заливают сметаной, посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке.

СИЧЕНИКИ ИЗ РЫБЫ

400 г рыбы, 1 луковица, 100 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 2 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец — по вкусу.

Рыбное филе судака, щуки, окуня, трески, хека и др. промывают, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку вместе с нарезанным очищенным репчатым луком и размоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, перец, яйца и все хорошо перемешивают. Подготовленную массу делят на порции, обваливают в сухарях, придают им овально-приплюснутую форму и жарят на растительном масле с обеих сторон.

Сиченики подают на стол с картофельным пюре или комбинированным гарниром.

РЫБНЫЕ ТРУБОЧКИ

500 г рыбы, 2 яйца (для фарша), 40 г зеленого лука, 20 г зелени укропа и петрушки, 3 чайные ложки сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо (для смачивания трубочек), 3 ст. ложки сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец — по вкусу, растительное масло — в зависимости от емкости посуды.

Филе судака, щуки, окуня или трески промывают, нарезают тонкими кусками, отбивают, солят, посыпают перцем. На подготовленное филе кладут фарш, завертывают его в виде трубочек, обваливают в муке, смачивают в яйце, обваливают в сухарях, жарят во фритюре и ставят на 2–3 мин в духовку.

При подаче на стол трубочки поливают разогретым сливочным маслом. Можно подавать холодными.

Приготовление фарша. Вареные яйца, зеленый лук, зелень петрушки и укропа мелко нарезают, смешивают, солят и заправляют сметаной.

СУДАК, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

1 кг судака, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сметаны, 1,4 кг картофеля, соль, перец — по вкусу.

Судака очищают, промывают и нарезают порционными кусками. В смазанный маслом сотейник кладут слой рыбы, а на него — слой очищенного и нарезанного тонкими кружочками картофеля, потом снова — слой судака и картофеля, повторив это несколько раз. После этого посыпают перцем и солью, заливают разогретым сливочным маслом и сметаной, ставят сотейник в духовку и тушат под закрытой крышкой до готовности.

КРУЧЕНИКИ ИЗ ЩУКИ

1,4 кг щуки, 4–5 ст. ложек сливочного масла, 200 г пшеничного хлеба, 6 ст. ложек пшеничной муки, 3 яйца, 2 луковицы, по 1 корню петрушки и моркови, 8 горошин горького перца, 3 лавровых листа, соль — по вкусу.

Филе щуки нарезают прямоугольными порционными кусками, слегка их отбивают, на середину кладут фарш, завертывают их трубкой, обвязывают ниткой, обваливают в пшеничной муке и жарят на масле. Обжаренные куски филе кладут в сотейник, заливают бульоном, приготовленным из головы и костей рыбы с добавлением пассерованной муки, петрушки, моркови, лаврового листа, и тушат.

Приготовление фарша. Оставшиеся кусочки рыбного филе пропускают через мясорубку, добавляют размоченную в воде или рыбном бульоне булку, слегка обжаренный мелко нарезанный репчатый лук, сырые яйца, часть взятого масла, перец, соль и все хорошо перемешивают.

Крученики подают на стол с вареным картофелем и поливают соусом, в котором они тушились.

СОМ ЖАРЕНЫЙ С ПОМИДОРАМИ

500 г сома, 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки растительного или топленого масла, 4 свежих помидора, соль, перец — по вкусу

Филе сома без кожи и костей нарезают на порционные куски, посыпают солью и перцем, обваливают в пшеничной муке и жарят на растительном или топленом масле.

Подают на стол с поджаренными помидорами, для чего свежие помидоры разрезают пополам, удаляют семена, солят, перчат и обжаривают.

УГОРЬ ОТВАРНОЙ

1 кг угря, 200 г овощей, 1/2 головки лука, 1–2 лавровых листа, перец душистый горошком, соль — по вкусу, лимон, укроп, зелень (салат), 1 кг картофеля

Со свежего угря снимают кожу, промывают, укладывают в посуду, заливают горячим отваром, приготовленным из овощей и пряностей, и варят на слабом огне 25–30 мин. Готовую рыбу вынимают из бульона, укладывают на блюдо, украшают ломтиками лимона, морковью, нарезанной разными фигурками, и листьями зеленого салата.

Подают на стол с отварным картофелем, посыпанным укропом. К угрю также подают томатный соус.

СУДАК ПО-ЗАПОРОЖСКИ

1 кг судака, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1/4 лимона, соль, перец — по вкусу

Соус: 1–2 моркови, 1–2 корня петрушки, 1 соленый огурец, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 4 свежих помидора, 1/4 стакана бульона, соль, перец, зелень — по вкусу

Рыбу очистить, удалить внутренности, отрубить голову, хвост и плавники, промыть, нарезать на куски, посолить, посыпать черным перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Обжаренные куски рыбы уложить в сотейник, залить соусом, прокипятить на слабом огне 5–7 мин.

Готовую рыбу охладить, положить по два куска на порцию в тарелку, залить соусом, сверху положить дольки лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Соус. Морковь, корень петрушки, соленые огурцы, репчатый лук нарезать соломкой и пассеровать на растительном масле. В конце пассерования добавить протертые красные помидоры, бульон, соль, лавровый лист, перец, прокипятить.

Так же можно приготовить сома, сазана, карпа.

САЗАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

100 г сазана, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла растительного, 2 шт. картофеля жареного, 1 головка лука репчатого, 2 чайные ложки молотых сухарей, 1/4 стакана молока, 1 яйцо, перец молотый, соль — по вкусу

Порционные куски рыбы с кожей и костями посыпать солью, молотым перцем, запанировать в муке и обжарить. Обжаренную рыбу положить на смазанную жиром порционную сковороду, кругом уложить обжаренный картофель, смешанный с жареным репчатым луком. Сырые

яйца смешать с молоком, добавить пшеничную муку, перемешать и полученной смесью залить рыбу. Сверху посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. Вместо молока можно использовать рыбный бульон.

Так же можно приготовить леща, карпа, карася.

КАРП СО ЩАВЕЛЕМ

1 кг карпа, 4 яйца, 1200 г щавеля, 1 головка лука репчатого, лист лавровый, 60 г масла сливочного, укроп, перец черный горошком, соль — по вкусу.

Тушку карпа очищают, потрошат, натирают солью, кладут целиком на сковороду, вливают стакан воды, добавляют репчатый лук, перец черный горошком, чабер или укроп, лавровый лист, соль, закрывают крышкой и ставят на 30–40 мин в хорошо нагретый жарочный шкаф. За это время рыбу 2—3 раза переворачивают.

Мелко нарезанный щавель заливают минимальным количеством воды, тушат 20–25 мин на слабом огне, откидывают на сито, солят по вкусу и смешивают со сливочным маслом (при размешивании не превращать в пюре).

Готовую рыбу выкладывают на блюдо и с одной стороны гарнируют щавелем, а с другой — половинками сваренных вкрутую яиц.

Полезная информация

При чистке скользкой рыбы опустите пальцы в соль — это облегчит труд.

Чтобы рыба была более сочная и нежная, ее предварительно замачивают в молоке и только потом солят и перчат.

Проверяя доброкачественность свежей рыбы, обращайте внимание на следующие признаки: жабры должны быть красного цвета, глаза прозрачные и выпуклые, чешуя плотная, отстает с трудом. Свежая рыба тонет в воде.

Чтобы устранить специфический запах морской рыбы, залейте ее на 2—3 ч холодной водой с добавлением уксуса. Можно обработанную тушку сбрызнуть лимонным соком или столовым уксусом, а при варке добавить в воду огуречный или помидорный рассол, лавровый лист, перец, лук.

Мороженую речную рыбу нужно оттаивать в холодной воде (2 л на 1 кг продукта), рыбу осетровых пород — на воздухе.

Карп всегда вкуснее с сентября до апреля, форель — с мая до августа, щука — с февраля до апреля, налим — в январе.

Щука иногда имеет илистый привкус, ее следует варить с большим количеством пряностей.

Мороженую рыбу нужно опускать в холодную воду и варить с кореньями, перцем и лавровым листом.

Рыбу для холодных блюд надо жарить только на растительном масле.

Чтобы устранить неприятный запах во время жаренья рыбы, положите в растительное масло сырую картофелину, очищенную и нарезанную ломтиками.

Рыба будет гораздо вкуснее, если за 15—20 мин до поджаривания положить ее в смесь лимонного сока, растительного масла, соли, репчатого лука и зелени.

Вне зависимости от величины куска рыбу запекать и жарить нужно в сильно разогретом жарочном шкафу.

Нередко внутренние слои рыбы, обжаренной на плите, сохраняют неприятный сырой запах, поэтому ее следует довести до готовности в жарочном шкафу.

Заливную рыбу украшают веточками зелени, ягодами, ломтиками лимона.

В котлетную массу из нежирной рыбы можно прибавить размягченное масло (50–100 г на 1 кг мякоти).

Репчатый лук, добавляемый в котлетную массу, лучше не измельчать на мясорубке (от этого он быстро окисляется и придает изделиям неприятный привкус), а порубить ножом.



СОУСЫ, ПОДЛИВЫ, ПРИПРАВЫ

МОЛОЧНЫЙ СОУС

На 4–5 стаканов молока для соуса
жидкого — 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара,
средней густоты — 3–4 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла
густого — 5 ст. ложек пшеничной муки, 3 ст. ложки сливочного масла

Пшеничную муку пассеруют до светло-желтого цвета, разводят горячим молоком, добавляют сахар, варят 7–10 мин при слабом кипении, потом солят и процеживают.

Соус используют для овощных и других блюд.

СОУС-ХРЕН СО СВЕКОЛЬНЫМ КВАСОМ

200 г хрена, 1 ½ стакана свекольного кваса, 1 ½ ч. ложки растительного масла, соль — по вкусу

Очищенный и промытый хрен натирают на мелкой терке, заливают кипятком и охлаждают под закрытой крышкой. Охлажденный хрен растирают с растительным маслом и солью, а потом заливают свекольным квасом и хорошо перемешивают.

Подают к холодцу, отварному и заливному поросенку.

СОУС ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

¾ стакана чернослива, 3 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки.

Хорошо растертое с подсушенной пшеничной мукой сливочное масло соединяют при сильном помешивании с горячим мясным бульоном, перебранным, промытым черносливом и дают массе хорошо прокипеть.

Соус подают к кашам и запеканкам.

ЯБЛОЧНЫЙ СОУС

3 яблока, 1 ½ стакана воды, 3 ст. ложки сахара, ½ ст. ложки картофельной муки (крахмала)

Яблоки промывают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, кладут в кастрюлю, заливают ⅔ нормы воды и припускают под закрытой крышкой до готовности. После этого яблоки протирают через сито, добавляют сахар, оставшуюся воду, кипятят 5–7 мин, вливают при быстром помешивании разведенную холодной водой картофельную муку и доводят до кипения.

Соус подают к запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий и кашам.

ЯГОДНЫЙ СОУС

1 ½ стакана свежих ягод (клубники, малины), 2 стакана воды, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка картофельной муки

Перебранные и промытые ягоды протирают через сито, добавляют сахар, воду, разведенную холодной водой картофельную муку и нагревают до кипения.
Соус подают к кашам, запеканкам и пудингам.

ГОРЧИЧНАЯ ПОДЛИВА

½ стакана муки, 50 г сливочного масла, ½ стакана сметаны, 1 стакан бульона, 4 ст. ложки горчицы, ½ стакана уксуса, ½ стакана сахара, соль, перец — по вкусу.

Муку спассеровать на сливочном масле, добавить сметану, бульон, горчицу, соль, сахар, перец, уксус, все хорошо перемешать и прокипятить.

ГРИБНАЯ ПОДЛИВА

150 г сушеных грибов, ½ стакана муки, 100 г сливочного масла, ½ стакана сметаны, 1 ½ стакана грибного отвара, соль, перец — по вкусу.

Сушеные грибы отварить и мелко нарезать. Муку спассеровать на сливочном масле, добавить грибной отвар, соль, перец, сметану, грибы и прокипятить.

ЧЕСНОЧНАЯ ПОДЛИВА

60 г чеснока, ½ стакана воды, ½ стакана подсолнечного масла, соль — по вкусу.

Чеснок очистить, растереть, смешать с водой и подсолнечным маслом, посолить.

СМЕТАННАЯ ПОДЛИВА

½ стакана муки, 100 г сливочного масла, 2 стакана сметаны, соль, перец — по вкусу.

Муку спассеровать на сливочном масле, добавить сметану, соль, перец и довести до кипения.

ХРЕН СО СВЕКОЛЬНЫМ РАССОЛОМ

1 кг тертого хрена, 3 ½ стакана свекольного рассола, ½ стакана сахара-песка.

Вместо свекольного сока можно использовать рассол от квашеной свеклы.

СОУС-ХРЕН СО СМЕТАНОЙ

300 г хрена (корня), 3 стакана сметаны, 2 чайные ложки сахара, 1 ½ чайной ложки соли.

Подготовленный и измельченный хрен смешать со сметаной, добавить соль и сахар, перемешать.
Подается к холодному отварному и заливному поросенку, к холодной свинине, студню, а также к холодной рыбе.

МАСЛО С ХРЕНОМ

200 г масла сливочного, 50 г тертого хрена.

Сливочное масло взбить и смешать с хорошо протертым хреном. Полученную смесь намазывают на хлеб.

ХРЕН С ЯБЛОКАМИ

50 г тертого хрена, 2 крупных яблока.

Натереть на мелкой терке хрен, а на крупной — свежие яблоки. Все хорошо перемешать. Подается как изысканная приправа к мясу, птице.



БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ УШКИ

10–15 крупных картофелин, 200–300 г творога, 150 г шпика, 1–2 головки репчатого лука, 2—3 ст. ложки сметаны, соль — по вкусу

Сырые очищенные картофелины натереть на мелкой терке, выложить на двойную марлю, отжать, смешать с творогом, хорошо вымесить, сделать круглые галушки, вдавить пальцем небольшую ямку — ушко. Варить в подсоленном кипятке небольшими порциями в течение 10–15 мин. Вынуть дуршлагом, полить жиром от жареного шпика с луком и со сметаной. Шкварки подаются отдельно.

СМАЖЕНИНА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ПЕЧЕНЬЮ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 кг картофеля, 300 г печени, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, ½ стакана чернослива, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль — по вкусу

Очищенный картофель крупно нарезать. Печень нарезать небольшими ломтиками, слегка обжарить, добавить измельченный лук, нарезанную брусочками морковь и продолжать жарить, пока лук не подрумянится. Положить подготовленный картофель, промытый чернослив (без косточек), налить воду (чтобы верхний слой продуктов не был покрыт), добавить соль, перец, лавровый лист и тушить в духовке.

СМАЖЕНИНА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ

8 картофелин, 3 головки репчатого лука, 400 г свежих или 50 г сушеных грибов, 4 ст. ложки топленого масла или 100 г шпика, зелень, специи, соль — по вкусу

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком и обжарить в масле или на сале (шпике) с нашинкованным луком. Картофель очистить, нарезать крупными дольками, обжарить и положить вместе с грибами в сотейник, долив немного воды. Добавить соль, лавровый лист, перец, стебли петрушки и тушить на слабом огне до готовности.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно замочить на 1–2 ч, отварить, нарезать и обжарить.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ТЫКВОЙ

7–8 картофелин, 400 г тыквы, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль — по вкусу

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, нарезать ломтиками, запанировать в муке, обжарить, затем

[illegible] молоко [illegible] крышкой [illegible] Сырой картофель поджарить [illegible] тарелку положить картофель, [illegible] тыкву, [illegible], посыпать [illegible].

ПАМПУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

12 картофелин, ½ стакана муки, 1 яйцо 2 ст. ложки топленого или растительного масла, ½ стакана сметаны, соль по вкусу.

Картофель отварить [illegible] кожуре, охладить [illegible] Пропустить через мя[illegible] затем [illegible] муку [illegible] товле[illegible] раскатать [illegible] 2 см. [illegible] ный [illegible] теста [illegible]
То[illegible]

ЛЕПЕШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С САЛОМ

10 картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки 5 ст. ложек жира, соль по вкусу.

Фарш 80 г шпика, 2 головки репчатого лука.

Натертый сырой картофель слегка отжать, добавить муку, соль, яйца, жареный лук и перемешать. Для фарша: сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить вместе с мелко нарубленным репчатым луком. Из картофельной массы сделать лепешки, на середину которых уложить фарш. Края лепешки завернуть и придать им форму язычков. Лепешки обжарить и довести до готовности в духовке.

ВЕРГУНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

6–7 картофелин, 3 стакана муки 1 2 яйца, [illegible] стакана растительного масла соль по вкусу.

[illegible] битыми [illegible] [illegible] вать [illegible]

К[illegible] ЗАПЕЧЕНН[illegible] И [illegible] ЫМ ПЕРЦЕМ

8 картофелин [illegible] зеленый перец [illegible] ного маргарина, соль, моло[illegible] по вкусу.

Порезать каждую картофелину кружочками поперек, не разрезая до конца так, чтобы порезанная картофелина была похожа на веер. В разрезы, чередуя, осторожно положить кусочки лука и полоски перца. Полить растопленным маргарином, посыпать солью и перцем. Каждую картофелину обернуть фольгой и запекать в духовке в течение 45 мин.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ

10 [illegible] 3 свежих [illegible] того лук[illegible] на зелен[illegible]

[illegible] тиками, удали[illegible] луком. [illegible] тофель [illegible] В г[illegible] слоями лук[illegible], в [illegible] ку карт[illegible] запечь [illegible]овке

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа.

КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

10 картофелин, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сметаны, соль — по вкусу

Фарш: 100 г грибов, 2 большие головки репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла

Сырой картофель натереть на терке, смешать с мукой, посолить. Очищенные грибы ошпарить кипятком, промыть, отварить и обжарить в масле.

На сковороду, смазанную жиром, уложить половину картофельной массы, затем грибной фарш и сверху оставшийся картофель. Поставить в духовку для запекания. Через 5-10 мин поверхность картофельной бабки смазать сметаной для образования румяной корочки и запечь до готовности. Блюдо подавать с маслом или сметаной.

КНЫДЛИ

2-3 картофелины, 1/3 стакана муки, 1 яйцо, 2 сливы, 1 чайная ложка сахара, 10 г сливочного масла, соль — по вкусу

Сырой очищенный картофель измельчают на мелкой терке, сок сливают и используют для приготовления крахмала, а массу перемешивают с пшеничной мукой, солят и замешивают крутое тесто (как для вареников). Формуют шарики, зафаршировав каждый из них одной сливой (с косточкой или без нее). Отваривают кныдли в подсоленной воде.

При подаче поливают растопленным маслом.

ДРАЧЕНА
(Полесье)

1 кг картофеля, 100 г свинины, 1/4 стакана пшеничной муки, 2 головки лука репчатого, 5 г соды, 100 г сливочного масла, соль, перец — по вкусу

Картофель очистить и натереть на терке, добавить кусочки поджаренной свинины, пшеничную муку, мелко нарезанный лук, соль, перец, соду и все хорошо перемешать.

Подготовленную массу выложить на смазанную маслом сковородку, разровнять, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавая на стол, нарезанные куски драчены поливают растопленным сливочным маслом.

СМАЖЕНИНА ИЗ КАПУСТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

1 кг капусты, 3 ст. ложки топленого масла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки томата-пюре, 2 чайные ложки муки, 2 чайные ложки сахара, 200 г говядины, 3 ст. ложки риса, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка уксуса 3%-го, специи, соль — по вкусу

Капусту нарезать соломкой, добавить масло, немного воды, лавровый лист, перец и тушить. Через 20-30 мин перемешать с томатом-пюре, пассерованными морковью и луком и продолжать тушить до полуготовности. В тушеную капусту положить обжаренный мясной фарш, отварной рис и продолжать тушить до готовности, после чего заправить пассерованной мукой, сахаром, солью, уксусом и довести до кипения.

Свежую капусту можно заменить квашеной, в этом случае уксус не добавлять.

СИЧЕНИКИ ИЗ КАПУСТЫ

1 кг белокочанной капусты, ½ стакана манной крупы, 2 стакана молока, 3 сырых яйца, 1 стакан сухарей, 100 г масла, соль — по вкусу

Капусту очистить, промыть, мелко порубить, опустить в кастрюлю, залить молоком. Кастрюлю прикрыть крышкой и поставить на огонь. Когда капуста стушится, медленно всыпать в нее манную крупу, помешивая, чтобы не было комочков, и потушить еще 10 мин. Затем капусту снять с огня, посолить, добавить к ней сырые желтки и все перемешать, охладить. Из полученной массы сформовать сичении, смочить их во взбитом белке, запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон.

К сичеником можно подать сметану.

СИЧЕНИКИ ИЗ СВЕКЛЫ

1—2 головки свеклы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки манной крупы, 1—2 ст. ложки сухарей, 1 ст. ложка сметаны, соль — по вкусу

Свеклу сварить, очистить, пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю с растопленным маслом, добавить манную крупу и поставить на плиту прогревать, пока масса не загустеет, затем остудить. Из приготовленной массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить в масле.

Подавать, полив сметаной.

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

1 кг моркови, ½ стакана сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан горячего овощного бульона, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль — по вкусу

Морковь очистить, промыть, обсушить и нарезать полосками толщиной ½ см. В кастрюле растопить масло, растворить в нем сахар, положить морковь, перемешать, чтобы она хорошо пропиталась масляно-сахарной смесью, влить горячий бульон и тушить в закрытой кастрюле. Через 15 мин кастрюлю открыть, чтобы испарилась жидкость, влить сливки, перемешать. Посыпать зеленью петрушки.

СИЧЕНИКИ ИЗ МОРКОВИ

1 кг моркови, ½ стакана манной крупы, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла (для жаренья), 3 желтка, 1 чайная ложка сахара, панировочные сухари, соль — по вкусу

Морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, залить горячим молоком (или бульоном), добавить сахар, сливочное масло, соль и тушить до готовности. Затем всыпать манную крупу и тушить еще 5–7 мин на слабом огне, помешивая. Охладить до температуры 50–60 °С, ввести 2 взбитых желтка и все перемешать. Из остывшей массы сформовать сиченики, обмакнуть во взбитый желток, запанировать в сухарях и обжарить.

Подавать со сметаной.

МОРКОВЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ

3–4 моркови, 3 ст. ложки сахара, ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу

Морковь нарезать ломтиками, добавить сахар, соль и обжарить до образования румяной корочки. Затем добавить сметану и запечь в духовке.

ЗРАЗЫ МОРКОВНЫЕ С ТВОРОГОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ

9—10 корней моркови, ½ стакана манной крупы 20 г сливочного масла, 200 г творога, 2 чайные ложки сахара 2 яйца 2 чайные ложки муки, ½ стакана молока соль — по вкусу

Морковь очистить, промыть, нашинковать соломкой припустить в молоке до готовности, всыпать манную крупу и варить еще 10 мин. Морковь охладить, добавить 1 яйцо, соль и хорошо перемешать. Творог протереть, смешать с сахаром и яйцом. Из морковной массы сделать небольшие лепешки, положить на середину творог, придать форму пирожка, обвалять в муке и запечь в духовке.

Перед подачей на стол полить маслом.

ПОМИДОРЫ С ГРИБАМИ

4 крупных помидора, 1 головка репчатого лука, 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки масла, 2 яйца 1 ст. ложка сметаны соль, черный и красный молотый перец, зелень петрушки — по вкусу

Грибы вымыть, мелко нарезать, обжарить на масле вместе с измельченным луком. Помидоры очистить от кожицы, нарезать ломтиками и добавить в грибы, заправить солью, черным и красным перцем и тушить 5 мин. Яйца размешать со сметаной, залить массу из грибов и помидоров и продолжать тушить. Когда масса начнет густеть, слегка перемешать.

Перед подачей посыпать нарезанной зеленью петрушки.

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

1 кабачок, 500 г мясного фарша ½ стакана сметаны, 3 ст. ложки подсолнечного масла, зелень укропа или петрушки соль — по вкусу

Кабачок очистить, нарезать кружочками толщиной 25–30 мм. Вырезать сердцевину с семенами. Полученные колечки заполнить заранее приготовленным мясным фаршем, слегка сжать между ладонями, чтобы фарш заполнил все образовавшееся пространство, обжарить с обеих сторон, затем выложить на глубокую сковороду, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 мин.

Перед подачей на стол полить сметаной и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

КАБАЧКИ ЖАРЕНЫЕ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

1,2–1,5 кг кабачков ½ стакана растительного масла, 3–4 ст. ложки муки

Для соуса. 2 стакана кислого молока, 3–4 зубка чеснока ½ чайной ложки соли, ½ пучка укропа растительное масло, в котором обжаривались кабачки

Кабачки очистить и нарезать ломтиками. Обвалять в муке и обжарить в разогретом жиру до золотистого цвета. Чеснок растереть с солью и смешать с кислым молоком, рубленой зеленью укропа и 2–3 ст. ложками горячего растительного масла. Распределенные на порции кабачки полить полученным соусом.

При желании кабачки можно дополнительно посыпать молотыми орехами.

СИЧЕНИКИ ИЗ КАБАЧКОВ

1 кг кабачков, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, ½ стакана натертой брынзы или творога, 2–3 зубка чеснока, зелень петрушки или укропа, соль, жир для жаренья, кислое молоко

Кабачки очистить, измельчить на крупной терке, посолить по вкусу. Через 5–10 мин слегка отжать, добавить яйца, муку, брынзу или творог и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Массу хорошо перемешать. Набирать ложкой и опускать в сильно разогретый жир, жарить до образования румяной корочки с обеих сторон.

Подавать с молоком, смешанным с растертым чесноком, мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа и солью.

БАКЛАЖАНЫ С ГРИБАМИ

4 баклажана, 5 помидоров, 250 г грибов, 2 головки лука репчатого, ½ стакана подсолнечного масла, ¾ стакана сметаны, ½ стакана муки, зелень укропа и петрушки, соль, перец — по вкусу

Баклажаны и помидоры нарезать кружочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и поджарить. Грибы промыть и посечь. В поджаренный лук добавить грибы, перец, соль и жарить до готовности грибов. Потом добавить в сметану и довести до кипения.

При подаче на стол на тарелку положить жареные баклажаны и помидоры, сверху — грибы со сметаной и луком. Все посыпать зеленью укропа и петрушки.

МУСАКА

4 баклажана, ⅓ стакана муки, ⅓ стакана подсолнечного масла, 1–2 моркови, 2 головки лука репчатого, 1 помидор, 50 г чеснока, соль, зелень укропа — по вкусу

Подготовленные баклажаны нарезать кружочками, посолить и положить на 20 мин под пресс, затем обвалять баклажаны в муке и поджарить до готовности.

Морковь, лук, помидоры мелко нарезать, спассеровать, посолить и заправить чесноком и зеленью укропа.

На сковородку положить баклажаны, сверху — овощи, затем снова баклажаны и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ

4–5 баклажанов, 10 помидоров, ½ стакана растительного масла, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки, 3 ст. ложки молотых сухарей, соль — по вкусу

Баклажаны очистить и нарезать ломтиками. Посолить и выдержать для отделения горького сока. Зелень петрушки и чеснок измельчить и смешать. Помидоры нарезать кружками.

На дно глубокой посуды, смазанной 2 ст. ложками растительного масла, плотно уложить нарезанные помидоры и посыпать смесью из петрушки и чеснока. На них поместить ломтики баклажанов. Продолжать укладывать овощи слоями, причем сверху выложить пласт помидоров, посыпанных молотыми сухарями. Сбрызнуть оставшимся растительным маслом и запекать в духовом шкафу при умеренной температуре в продолжение ½ ч.

Подавать к столу с гарниром из жареного картофеля, салата.

ТЫКВЕННИК

600 г тыквы, 100 г свиного жира, вода с сывороткой, 1 головка репчатого лука, тмин, сельдерей, зелень, соль — по вкусу

Недозревшую молодую тыкву промыть, нарезать на небольшие кубики, положить в кастрюлю, залить водой

разбавленной на ¼ сывороткой, добавить соль и варить. В конце варки добавить сельдерей, пассерованный репчатый лук и растертый с тмином внутренний свиной жир.

Готовое блюдо полить сметаной, посыпать измельченной зеленью. Отдельно подать черный хлеб, блины.

ТЫКВА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

300 г тыквы, 2 помидора, 1 перец, 2 картофелины, ¼ стакана сметаны, масло или маргарин, соль — по вкусу.

Нарезанную мелкими кубиками тыкву обжарить до полуготовности, выложить в кастрюлю или сотейник, добавить сметану, помидоры (можно предварительно обжарить) и несколько кусочков сладкого перца.

Когда тыква станет мягкой, к овощам добавить отдельно поджаренный картофель и осторожно все перемешать, посолить.

Подавая, посыпать зеленью.

ТЫКВА С КАБАЧКАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

200 г тыквы, ½ кабачка, 1 баклажан, 2 ст. ложки муки, 1 стакан тертого сыра, 2 стакана сметаны, масло или маргарин, соль, перец — по вкусу.

Обжарить тыкву на сковороде и довести до готовности в духовке. Кабачки и баклажаны очистить, нарезать кружочками, обвалять в муке и обжарить на сковороде. Выложить все овощи в кастрюлю или сотейник, залить сметаной и тушить до готовности.

Подавать с зеленью. Можно овощи, предварительно обжаренные, как описано выше, выложить на проти

вень, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

СИЧЕНИКИ ТЫКВЕННЫЕ

500 г тыквы, 3 яйца, ¼ стакана сливок, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка сахара.

Тыквенную мякоть без кожуры натереть на терке, отжать сок. В массу добавить сливки и тушить под крышкой до готовности (5 мин). В горячую массу добавить манку, сахар и 3 яичных желтка, размешать и сформовать небольшие сиченики, обвалять в предварительно взбитом яичном белке и размолотых сухарях, поджарить на растительном масле.

ТЫКВА С ГРИБАМИ

500 г тыквы, 200 г свежих или 20 г сушеных грибов, 3 помидора, 3-4 ст. ложки муки, ½ стакана сметаны, 50 г тертого сыра, 100 г масла или маргарина, зелень, соль — по вкусу.

Очищенную и нарезанную тонкими длинными ломтиками тыкву обвалять в муке, обжарить на сковороде.

Грибы сушеные предварительно замочить, отварить, обжарить и, добавив сметану, потушить, чтобы стали мягкими. Выложить на противень жареную тыкву, на нее грибы и помидоры, нарезанные кружочками, сбрызнуть маслом, можно посыпать тертым сыром, запекать все в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛУКА

5 головок репчатого лука, ½ стакана молока, 2 яйца, растительное масло или маргарин, соль, тмин, сладкий перец — по вкусу.

Лук нарезать колечками, потушить в масле или маргарине, добавить соль, тмин и сладкий перец. Выложить

в смазанную жиром кастрюлю, залить молоком, в которое добавить яйца, и запекать в духовке при высокой температуре 30 мин.

ХОЛОДЕЦ
(Полесье)

200 г зеленого лука, 100 г листьев салата, 1 стакан кваса или сыворотки, 1 стакана сметаны, ¼ стакана подсолнечного масла, соль — по вкусу.

Перья зеленого лука мелко нарезать, посолить, добавить листья салата и залить квасом или сывороткой. Все хорошо перемешать и заправить сметаной (если добавляли сыворотку) или подсолнечным маслом (если добавляли квас).

ХОМЫ

1 стакана гороха, 20 г конопляного семени, 5 г жира, соль — по вкусу.

Горох хорошо разваривают, протирают через сито, добавляют толченое и просеянное конопляное семя и солят. Массу хорошо вымешивают, формуют из нее большие шарики, укладывают их на противень и выпекают в жарочном шкафу.

Подают горячими.

ФАСОЛЬ С ЧЕСНОКОМ

1 ½ стакана фасоли, 1 головка репчатого лука, 3 зубка чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, молотый черный или красный перец, 1 стручок острого перца, соль — по вкусу.

Фасоль замочить с вечера в холодной воде. На следующий день варить в небольшом количестве свежей воды с

добавлением острого перца до мягкости. Мелко нарубленный лук спассеровать с разогретым растительным маслом до прозрачности. Добавить фасоль без отвара, рубленую зелень петрушки и растертый с солью чеснок. Влить 1 стакан фасолевого отвара, довести до кипения, посыпать молотым красным или черным перцем по выбору и снять с огня.

Подавать с квашеной капустой и луком-пореем.

ГОРОШЕК, ТУШЕННЫЙ С МАСЛОМ

2 стакана зеленого горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, сметана, вода или бульон, сахар и соль — по вкусу.

Зеленый горошек залить водой или бульоном (1 стакан), положить сливочное масло и тушить до полуготовности. Затем посолить, добавить щепотку сахара и поджаренную на масле муку, все довести до кипения, залить сметаной.

Подавать как гарнир к мясным блюдам, а также на завтрак и ужин.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК СО СМЕТАНОЙ

1,2 кг зеленого горошка, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложки муки, ¼ стакана сметаны, 2–3 головки репчатого лука, 1 чайная ложка сахара, соль — по вкусу.

Отварить горошек, откинуть на сито, остудить. В растопленном в кастрюле сливочном масле спассеровать мелко нарезанный лук, залить отваром горошка (2 ½ стакана), добавить смешанную с ложкой сливочного масла муку, прокипятить 15 мин. Положить горошек в соус и поставить кастрюлю в духовку на 5 мин. Заправить сметаной и оставить в духовке еще на 5 мин. Посолить, добавить сахар по вкусу и подать к столу.

БОБЫ, ТУШЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ

1 стакан бобов. 1 головка репчатого лука. 1 ст. ложка томатной пасты. 1–2 ст. ложки сливочного масла. 2 стакана бульона. ½ стакана сметаны. 25 г зелени. соль — по вкусу

Бобы замочить на 2–3 ч, откинуть на дуршлаг, разложить в горшочки, добавить сливочное масло, слегка обжаренный лук, бульон, томатную пасту и тушить под крышками. За 10 мин до готовности бобы заправить сметаной, солью.

Подавать, украсив зеленью укропа или петрушки.

ГРИБНАЯ ИКРА

400 г свежих или 200 г соленых, или 50 г сушеных грибов. 1 головка лука репчатого. 1–2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, столовый уксус или лимонный сок, зеленый лук — по вкусу

Свежие грибы тушат в собственном соку, пока сок не испарится. Соленые грибы вымачивают для удаления лишней соли, сушеные грибы вымачивают, отваривают и выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода.

Затем грибы мелко шинкуют и смешивают с рубленым луком, слегка поджаренным на растительном масле. Лук должен быть светло-золотистого цвета.

Смесь заправляют, сверху посыпают мелко нарубленным зеленым луком.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

400 г свежих грибов. 1 головка лука репчатого. 50–60 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки. 1 стакан отвара или воды. 1 стакан сметаны. 5 свежих помидоров, соль, укроп — по вкусу

Грибы и лук нарезать не очень мелко.

В посуде для тушения подогреть масло, обжарить в нем грибы вместе с луком. Посыпать мукой, слегка обжарить и добавить отвар и сметану. Тушить до готовности и заправить.

Помидоры разделить на две части и нарезать дольками. Одну часть добавить к грибам и потушить 5–7 мин, а другую — обжарить на сковороде отдельно, без грибов.

При подаче на стол жареные помидоры выложить сверху на грибы и посыпать блюдо зеленью. Укроп можно мелко порубить, а можно положить веточки.

На гарнир хорошо подать отварной картофель, морковь и цветную капусту, а также зеленый салат, свежие огурцы и редис.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

600 г свежих грибов, 5 картофелин, 2 головки лука репчатого. 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки. 1 стакан сметаны, соль, перец, зелень — по вкусу

Картофель нужно очистить и нарезать небольшими кубиками, грибы ломтиками, лук — полукольцами или кубиками.

Масло разогреть на сковороде. Картофель обсушить салфеткой, положить в масло и пожарить до готовности. Для этого нужно сделать средний огонь и накрыть сковороду крышкой. Каждые 3 мин необходимо перемешивать картофель лопаточкой.

Обжарить картофель до полуготовности в течение примерно 10 мин и добавить грибы и лук.

Теперь нужно все перемешать и посыпать мукой. Сразу же добавить приправы (соль и перец), снова перемешать и залить все сметаной. Проварить, не перемешивая, до готовности. Когда и грибы и картофель станут

совсем мягкими сковороду можно снять с огня и посыпать блюдо рубленой зеленью

На гарнир хорошо подать вареную цветную капусту тушеную морковь или свежие помидоры

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

2 картофелины. 80 г свежих шампиньонов. 1 головка репчатого лука сливочное масло. 100 г сметанного соуса 1 ст ложка тертого сыра. соль по вкусу

Картофель нарезать кубиками Отварить в подсоленной воде, положить на смазанную маслом сковороду Грибы отварить. лук обжарить Все соединить со сметанным соусом Залить соусом картофель посыпать тертым сыром. сбрызнуть маслом и запечь

При подаче посыпать зеленью

ГОЛУБЦЫ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

А головки свежей капусты 300 г свежих грибов. 2 головки репчатого лука. 3-4 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки маргарина. 2 стакана сметанного соуса с томатом. соль по вкусу

Очистить кочан капусты. вырезать кочерыжку и в подсоленной воде отварить кочан до полуготовности. Разобрать кочан на листья и слегка отбить черешки

Грибы отварить. мелко нарезать, перемешать с нашинкованным поджаренным луком посолить и обжарить. Полученный фарш положить на капустные листья и завернуть их в виде конвертов. Голубцы обжарить. залить сметанным соусом с томатом и тушить 30 40 мин

Полезная информация

Чтобы картофель чрезмерно не разварился. воду следует слить примерно через 15 мин после закипания и доварить его на пару.

• Чтобы улучшить вкус картофеля, положить в воду во время варки лук. 2—3 зубка чеснока или лавровый лист

В подготовленную массу для картофельных сырников можно добавить пассерованный репчатый лук

Пюре будет гораздо вкуснее. если готовить его из тщательно обсушенного или сваренного на пару картофеля.

Чтобы лук имел золотистый цвет и не подгорел, его перед жареньем панируют в пшеничной муке

Чтобы уменьшить потери витаминов, овощи следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде.

Кашу из тыквы лучше готовить с пшеном или рисом

• Оладьи и запеканки из овощей. запанированные в муке или сухарях при жаренье надо класть на разогретую сковороду

После варки большинство овощей сразу же отцеживают чтобы вкус их не ухудшился Цветную капусту хранят в отваре.

• При длительной варке и тушении свекла из темно-красной становится буро-желтой Уксус кислый квас или лимонная кислота. добавленные в воду. помогают сохранить ее первоначальный цвет

Морковь с длинными корнеплодами требует более продолжительной тепловой обработки Такую морковь лучше всего тушить или использовать для приготовления запеканок котлет пудингов



БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ЧЕСНОКОМ

6 яиц, 6 зубков чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 6 килек, соль, перец — по вкусу

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль и вынуть желтки. Отдельно отварить в течение нескольких минут чеснок до мягкости. Затем чеснок раздавить, смешать с маслом, желтками, посолить и поперчить. Нафаршировать белки этой массой, сверху украсить филе кильки.

Блюдо выстелить листьями салата, красиво уложить на них яйца. Подавать холодными.

ЯЙЦА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ

6 яиц, 1/3 стакана сливочного масла, 100 г куриной печени, 2–3 помидора, соль — по вкусу

Куриную печень пропустить с маслом через мясорубку и вместе с жареными помидорами положить на смазанную маслом сковороду.

На приготовленную смесь выпустить яйца и запечь в духовке.

ЯЙЦА С ЛУКОМ

4 яйца, 1 яичный желток, 2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки сметаны, 50 г сливочного масла, панировочные сухари, соль — по вкусу

Нарезанный кольцами лук обжарить в масле до золотистого цвета. Половину лука положить в сотейник, на него — сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, а на яйца — оставшийся лук.

Сметану смешать с сырым яичным желтком, посолить и полить ею лук. Сверху посыпать панировочными сухарями, обжаренными в сливочном масле, и поставить в духовку на 5–8 мин.

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

8–10 яиц, 6–8 помидоров, сливочное масло, соль, перец, зелень — по вкусу

Помидоры очистить от кожицы (предварительно ошпарить кипятком), нарезать кружочками, удалить семена, слегка посолить и поджарить с обеих сторон на сковороде с прокаленным растительным или растопленным маслом. Осторожно вылить на помидоры яйца, чтобы желток остался целым, посолить, поперчить и, не мешая, поджарить так, чтобы белок свернулся, а желток остался полужидким, круглой формы. Жарить еще 2–3 мин.

Подать на сковороде, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ЯИЧНИЦА С ТЫКВОЙ

5 яиц, 300 г тыквы, 3 ст. ложки сливочного масла, зелень, соль — по вкусу

Тыкву разрезать, удалить кожицу и семена, нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю, добавить масло, соль, прикрыть крышкой и тушить до готовности, протереть через сито. Протертую тыкву переложить на сковороду с маслом, залить яйцами и запечь в духовом шкафу.

Подать на сковороде, посыпав рубленой зеленью.

ЯИЧНИЦА С ХРЕНОМ

8 яиц, 4 ст. ложки сливочного масла, 100 г булки, 30 г хрена, соль — по вкусу

Яичницу-глазунью выложить на тарелку, посолить и посыпать обжаренной хрустящей булкой (предварительно нарезанной на мелкие кусочки) и тертым хреном.

Полезная информация

Не надо выпускать на сковороду яйца, прежде чем сковорода нагреется. Масло должно кипеть.

Яичница, поджаренная на слабом огне, вкуснее той, что жарилась на сильном.

Если вам нужен только белок, а желток вы хотите сохранить несколько дней, проткните яйцо толстой иглой с противоположных концов: белок вытечет, а желток останется в скорлупе.

Качество яйца можно проверить, осмотрев его на свет. Внутри испорченных яиц видны темные пятна.

На скорлупе яйца могут быть микробы, поэтому, прежде чем разбить яйцо, вымойте его.

Если яйцо отваривают в сильно кипящей воде, белок получается твердым, а желток — жидковатым, при замедленной варке — наоборот.

Яйца при варке не трескаются, если на дно кастрюли положить перевернутое блюдце.

Яйца с треснутой скорлупой варят в сильно подсоленной воде или мажут трещину лимонным соком.

Продукты для омлетов смешивают со взбитыми яйцами непосредственно перед приготовлением.

Молоко для омлетов, как исключение, можно заменить охлажденной кипяченой водой или некрепким куриным бульоном.

Омлет из яиц будет пышнее, если влить в массу столько чайных ложек воды, из скольких яиц его готовят.



БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И ТВОРОГА

Хороший творог можно приготовить и в домашних условиях. Посуду с кислым молоком ставят на плиту и на очень маленьком огне подогревают, не допуская перегревания, до образования сгустка. Для удаления сыворотки сгусток из кислого молока вынимают большой ложкой на марлю, выложенную на сито или дуршлаг. Когда большая часть жидкости стечет, марлю поднимают за концы, перевязывают и подвешивают над посудой так, чтобы сыворотка стекла. Такой творог используют для блюд и изделий, которые готовят при высокой температуре. Свежий творог быстро портится, поэтому сохранять его нужно в холодильнике, но не дольше 2–3 суток.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЯЙЦОМ

500 г творога, по 3 ст. ложки манной крупы и сахарного песка, 1/4 стакана молока, 1/2 стакана меда, 3 яйца, по 1 ст. ложке сливочного масла и лимонной цедры, соль, ванилин, мед — по вкусу

Растворить в молоке соль, сахар, ванилин, сварить манную кашу и слегка охладить. В кашу ввести яйца,

лимонную цедру, творог, перемешать и положить на смазанную маслом порционную сковороду. Запечь в духовке.

При подаче полить разогретым медом.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ СЛАДКАЯ

750 г творога, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 4 чайные ложки крахмала, 3/4 стакана сахарного песка, лимонная цедра или 3 ядра горького миндаля, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, ванилин, соль — по вкусу

Творог тщательно перемешать с молоком, протереть на сите, заправить желтками, крахмалом, сахаром, ванилином и тертой лимонной цедрой или тертым миндалем. Залить взбитым со щепоткой соли яичным белком. Творожную массу положить в смазанную жиром и обсыпанную крахмалом форму, покрыть хлопьями маргарина, запекать при средней температуре 45 мин.

МАССА ТВОРОЖНАЯ ВАРЕНАЯ

400 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, по 1/4 стакана сметаны и сахарного песка, 4 яйца, 5 ст. ложек изюма, ванилин, соль — по вкусу

Творог протереть и, добавив сметану, масло, соль, сахар, размешать. Добавить сырые яйца, изюм и перемешать. Творожную массу выложить в кастрюлю и, непрерывно помешивая, прогреть до кипения, но не кипятить. Снять кастрюлю с огня, массу, продолжая помешивать, охладить.

ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

150 г творога, 1/2 стакана чернослива, 2 ст. ложки сахарного песка, 2–4 ст. ложки орехов

Чернослив отварить, вынуть косточки, нафаршировать протертым с сахаром творогом. Выложить горкой на небольшую сковороду и запечь в духовом шкафу.

Посыпать орехами и подавать в горячем виде.

МОЛОКО ТОПЛЕНОЕ

Цельное молоко налить в глиняный горшок и открытым поставить в протопленную печь на целый день или ночь. Молоко в печке медленно кипятится (во время кипячения образуется корочка-пленка), топится и приобретает желтовато-красный цвет. Если нет печи, молоко можно топить на плите. Для этого в кастрюлю налить цельное молоко, быстро вскипятить, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Топить 10–12 ч.

ВАРЕНЕЦ

л молока, Астакана сметаны.

Цельное молоко кипятить на слабом огне до образования пенки, опускать все пенки на дно, уварить молоко до половины. Остудить, добавить сметану, выдержать в тепле 4–6 ч и поставить в холодильник.

Подать с сахаром и молотой корицей.

Так же готовится варенец из сливок.

РЯЖЕНКА

5 стаканов молока, 1 стакан сметаны.

Молоко кипятить в толстостенной эмалированной или керамической посуде на слабом огне, пока не станет кремовым по цвету. Помешивать, чтобы не пригорело. Охладить, влить сметану, размешать и поставить на 2–3 ч для загустения.

ГОМБОВЦЫ ИЗ ТВОРОГА
(Закарпатье)

650 г творога, 1 стакан манной крупы, 2'А яйца, Астакана сахара, Лстакана сухарей панировочных, 50 г масла сливочного, Астакана сметаны.

Свежий творог хорошо протирают, добавляют манную крупу, сахар и яйца. Все хорошо перемешивают, чтобы не было комков, и оставляют на 15–20 минут для набухания.

Из подготовленной творожной массы делают шарики диаметром 4–5 см и варят в подсоленной воде под крышкой, пока они не поднимутся на поверхность.

Пока гомбовцы варятся, поджаривают в жире сухари до золотистого цвета и добавляют к ним сливочное масло и сахар.

Сваренные гомбовцы выбирают шумовкой в дуршлаг, чтобы стекла вода, помещают на подогретую тарелку, сверху посыпают поджаренными с маслом сухарями и поливают нехолодной сметаной. Подают горячими по 3 шт. на порцию.

ГАЛУШКИ ТВОРОЖНЫЕ
(Закарпатье)

500 г творога, 2'А яйца, Астакана сахара, 1 Астакана муки, Аст. ложки соли, 50 г масла сливочного или % стакана сметаны.

Галушки творожные со сметаной можно запекать в порционных горшках.

Свежий творог хорошо протирают, перемешивают с сырыми яйцами, сахаром, мукой, солят и замешивают тесто.

Подготовленное тесто выкладывают на доску, посыпанную мукой, делают из него тонкие валики в виде кол-

басок немного присыпанные сверху, нарезают ромбиками и варят в кипящей подсоленной воде до готовности.

Готовые галушки подают на стол горячими и поливают растопленным сливочным маслом или сметаной.

ПАМПУШКИ ИЗ ТВОРОГА
(Закарпатье)

750 г свежего творога, 5 яиц, 3 стакана муки, ½ стакана сахара, 5 г соды, 5 г ванильного сахара, 2 стакана масла растительного, 1 стакан сахарной пудры.

Свежий творог хорошо протирают, чтобы не было комков, добавляют муку, яйца, сахар, питьевую соду и ванильный сахар, замешивают тесто.

Из приготовленного теста формируют шарики диаметром 3–3,5 см и обжаривают в хорошо разогретом масле до образования на поверхности пампушек золотистой корочки.

Подавая на стол, посыпают сахарной пудрой.

ТВОРОЖНИКИ
(Закарпатье)

700 г творога, ½ стакана муки, 4 яйца, ½ стакана сахара, 1 чайная ложка соли, 30 г масла сливочного или маргарина, ½ стакана сметаны.

Свежий творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, мукой, сахаром, солью и перемешивают до образования однородной массы.

Из приготовленной массы делают валики в виде батончиков толщиной 5–6 см, нарезают поперек кружками, обваливают в муке, придавая форму биточка, и жарят с обеих сторон, чтобы творожники немного подрумянились.

Готовые творожники подают горячими и поливают сметаной или растопленным сливочным маслом, посыпав сахарной пудрой.

БАБКА ИЗ ТВОРОГА
(Закарпатье)

500 г творога, 4 яйца, ½ стакана сахара, ½ стакана сухарей, соль и ванильный сахар — по вкусу.

Творог хорошо протирают, смешивают с яичными желтками, растертыми с сахаром, добавляют ванильный сахар, молотые сухари, взбитые белки и хорошо перемешивают.

Подготовленную массу кладут в форму, смазанную сливочным маслом, разравнивают, запекают в духовке до золотистого цвета.

Готовую бабку разрезают ломтями и подают на стол. К бабке можно подать сметану или кислое молоко.

Полезная информация

Молоко очень быстро впитывает запахи, поэтому его надо хранить в посуде с закрытой крышкой. Дольше сохранить молоко в зимнее время можно так: перед кипячением добавить в него немного сахара (½ ст. ложки на 1 л молока), в летом — соды (на кончике ножа).

Другой способ хранения: посуду с молоком накройте крышкой, поставьте в кастрюлю, наполненную водой, накинув сверху салфетку или полотенце, погрузив его концы в воду.

Молоко не прокиснет, если в него положить лист хрена.

Хорошее молоко имеет белый цвет с желтым оттенком и сладковатый вкус. Синий оттенок указывает на то, что с молока сняты сливки или его разбавили водой.

Капля хорошего молока, опущенная в стакан с водой, не расплывается, а оседает на дно.

Молоко, поставленное для скисания, не дает сыворотки, если влить в посуду вначале 1/4 часть кипяченого молока, а затем 3/4 части сырого.

Чем меньше ввести муки в тесто для сырников, тем они будут вкуснее, а несколько повышенная доза яиц свяжет тесто.

Сырники можно приготовить без сахара, добавляя в творожную массу тмин (промытый в горячей воде) из расчета 1,5 г на 500 г творога.



БЛЮДА ИЗ КРУП

В украинской кухне каши издавна делились по консистенции на жидкие (размазни), или вязкие каши, и крутые рассыпчатые.

Однако каша в чистом виде еще не каша. Вкус ее будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается. Самыми распространенными добавками в каши являются молочные продукты: молоко, сметана, творог, сливки. На втором месте по частоте применения в качестве добавок стоят мясо, рыба, горох, яйца и грибы. Лук идет во многие виды каш. Для создания же сладкой гаммы, кроме сахара, используют варенье, мед, изюм, орехи, свежие фрукты и ягоды. И конечно, к кашам идет сливочное или растительное масло.

ЯГЛИ

2 стакана пшена, 1 л воды, 50 г сливочного масла, соль — по вкусу.

Пшено промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду, добавить сливочное масло и варить до готовности.

На стол подают со сливочным маслом или молоком.

ПОЛЕВАЯ КАША

2 стакана пшена 4 картофелины 100 г сала 3 головки лука репчатого. 3 л воды 2 яйца. соль зелень по вкусу

Картофель нарезать мелкими кусочками положить в подсоленную воду и варить до полуготовности Добавить промытое пшено и сварить до готовности В конце варки добавить яйца. соль и хорошо перемешать

Заправить кашу мелко нарезанным поджаренным салом с луком, зеленью укропа и петрушки

КАША ЧУМАЦКАЯ

2 стакана пшена 500 г белых грибов. 100 г сала. 2 головки лука репчатого зелень укропа. мята соль по вкусу

Свежие грибы почистить. промыть. мелко посечь и поджарить на сале с репчатым луком

Подготовленное пшено сварить до полуготовности перемешать с грибами и луком посолить и поставить в духовку

Чумацкую кашу подают на стол с зеленью укропа или мелко нарезанной мятой

МАННИК

1 стакан манной крупы 100 г сливочного масла. ²А стакана кефира 4 яйца. % стакана сахара 5 г соды. 1 ст. ложка уксуса. соль. ванилин по вкусу

Манную крупу смешать с растопленным сливочным маслом добавить кефир. яйца растертые с сахаром соль. соду уксус ванилин и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке

Манник подают на стол со сметаной. повидлом или вареньем

СЛАСТЕНЫ

1 стакан манной крупы. 1 А стакана молока 2 яйца /г стакана сахара, 50 г масла Уз стакана сметаны соль по вкусу

Из манной крупы сварить на молоке кашу остудить. Добавить желтки растертые с сахаром сливочное масло. взбитые белки и все хорошо перемешать Подготовленную массу столовой ложкой кладут на сковородку и обжаривают на сливочном масле с обеих сторон.

На стол подают со сметаной или повидлом

РЫЖАНИКИ

1 стакан риса, 1 А стакана молока 1 А стакана воды. 2 яйца. 50 г сливочного масла. А стакана молотых сухарей. А стакана подсолнечного масла, соль по вкусу

На молоке с водой сварить рисовую кашу охладить и добавить яйца соль. растопленное сливочное масло Разделать рыжаники обвалять их в сухарях и поджарить на подсолнечном масле

На стол подают с грибной подливой.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

1 А стакана гречневой крупы. 2 белка. 0,5 л бульона 10–20 г сушеных грибов. 2 головки репчатого лука. жир. 1 2 желтка жир и панировочные сухари для обсыпки формы, А стакана сушеных слив. соль и перец по вкусу

Крупу просеять, перебрать, промыть, растереть с белками, высушить в умеренно нагретой духовке, часто помешивая. Затем всыпать в кастрюлю, залить кипящим бульоном, вскипятить, мешая. Закрыть крышкой, поставить в большую кастрюлю с кипящей водой и варить до готовности. Грибы вымыть, замочить, сварить и мелко нарезать. Лук очистить, ополоснуть, мелко нарезать, обжарить и смешать с кашей и грибами. Посолить и поперчить по вкусу. Затем всю массу переложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, разровнять. Сливы вымыть, замочить, сварить до мягкости, вынуть косточки, соединить с желтками. Полученной массой залить кашу и запечь в духовке.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПРОСТАЯ

1 стакан крупы ядрицы, 2 2/3 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, соль — по вкусу.

Крупу перебрать, промыть несколько раз горячей водой. В кастрюлю налить воду, вскипятить, посолить, всыпать крупу, размешать и 5 мин варить на сильном огне. Затем нагрев уменьшить, закрыть кастрюлю крышкой и продолжать варку при умеренном кипении еще несколько минут. Когда каша немного загустеет, положить в середину кусочек масла, плотно закрыть, поставить упревать на слабый огонь. Каша из ядрицы, промытой горячей водой, упревает при слабом нагреве на плите или в горячей духовке 1–1,5 ч, после чего кастрюлю с кашей завернуть в бумагу.

КАША «ПУХОВАЯ»

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 1–2 ст. ложки сливочного масла.

Заправка: 2 стакана сливок, 3 ст. ложки сахарного песка, 5 желтков, соль — по вкусу.

Гречневую крупу перетереть с двумя сырыми яйцами, разложить на противень и высушить в духовке. Сварить на подсоленном молоке рассыпчатую кашу, добавить масло и, когда остынет, протереть через сито.

Заправка. Сливки вскипятить с сахаром. Вбить желтки, размешать с остывшими сливками, поставить на огонь и нагревать, помешивая, до загустения. Кашу разложить по тарелкам и перед подачей полить заправкой.

КАША СЕЛЯНСКАЯ

3 стакана гречневой каши, 300 г жареной печени, 1 головка лука репчатого, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 200–300 г шпика, соль — по вкусу.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить масло, пропущенную через мясорубку жареную печенку, мелко нашинкованный поджаренный лук, сваренные вкрутую мелкорубленые яйца, посолить и перемешать. В глубокую сковороду уложить отбитый шпик, на него кашу, сверху прикрыть шпиком. Запечь в духовке до образования румяной корочки.

ТЫКВЕННИК

По 1 стакану пшена и тыквенного пюре, по 2 стакана воды и молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана сливок, 1 яйцо, соль — по вкусу.

Сварить пшенную молочную кашу, смешать со сваренным на молоке и сливках тыквенным пюре, мелко нарубленным вареным яйцом, половиной порции масла

солью. Переложить кашу в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 мин.

КАША ПШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 стакан пшена, 4 стакана чернослива, сахарный песок, 2'А ст. ложки сливочного масла, 2,4–3 стакана воды, соль — по вкусу

Чернослив перебрать, промыть, залить горячей водой и сварить. Отвар слить, добавить воду, сахар, соль, высыпать крупу и сварить вязкую кашу.

Разложить кашу по тарелкам, в каждую положить чернослив и масло.

ПШЕННИК

2 стакана пшена, 4 стакана молока, 2 желтка, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу

Обдать пшено кипятком, слить, еще раз обдать и снова слить. В кастрюле вскипятить молоко, всыпать пшено, посолить и варить на слабом огне, не перемешивая. Когда пшено совсем размягчится, желтки смешать с распущенным маслом, влить в пшено и поставить в духовку. По готовности опрокинуть на блюдо.

Подать с зеленым салатом.

КРУПЕНИК

4 стакана рассыпчатой каши, 2 стакана творога, 2 яйца, 2'А ст. ложки сливочного масла, А стакана сметаны, сухари, соль, сахарный песок — по вкусу

В большой миске смешать рассыпчатую пшенную или гречневую кашу, протертый творог, яйца, масло,

соль, сахар. Массу выложить ровным толстым слоем в мелкий противень или на сковороду, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Сверху крупеник смазать сметаной. Выпекать в духовке до образования румяной корочки.

КАРАВАЙ ПШЕННЫЙ

4 стакана пшенной каши, 3 яйца, 2'А ст. ложки сливочного масла, А стакана толченых сухарей, соль — по вкусу

Сварить на подсоленном молоке вязкую пшенную кашу, остудить. Отделить яичные желтки от белков. Желтки смешать с охлажденной кашей. Белки взбить и тоже смешать с кашей. Масса должна быть однородной, без комков. Круглую форму или сковороду смазать маслом, посыпать толчеными сухарями, выложить в нее ровным слоем кашу и поставить в разогретую духовку. Через 15—20 мин каравай готов.

Подавать со сметаной, варканьем. Каравай выпекают и из других видов круп со всевозможными наполнителями (грибами, картофелем, рыбой, овощами и фруктами).

КРУПЕНИК ИЗ РИСА

7 ст. ложек риса, 100 г сливочного масла, грибы, коренья, зелень, петрушки, соль — по вкусу

Отварить рис в соленой воде, откинуть на дуршлаг, добавить масло, коренья, нарезанные, отваренные в соленой воде, и мелко нарубленные грибы, зелень петрушки. Перемешать, сложить в кастрюлю, сверху полить маслом и поставить в духовку запекать, не накрывая крышкой. Когда зарумянится, вынуть и подать.

РИС ТУШЕНЫЙ ПО-ЗАКАРПАТСКИ

500 г риса, 50 г смальца, 2 головки лука, 1 морковь, 1 чайная ложка соли, перец черный молотый по вкусу, 20 г зелени петрушки, 2 ½ стакана воды.

Лук и морковь очищают, нарезают мелкими кубиками и пассеруют на смальце. К пассерованным овощам добавляют перебранный и промытый рис, поджаривают до золотистого оттенка, солят, посыпают черным молотым перцем, заливают, чтобы рис был немного покрыт водой. Накрывают крышкой и тушат на среднем огне, не помешивая.

Когда зерна риса разбухнут, доливают еще немного воды. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и тушат до готовности, чтобы рис был хорошо сваренным, рассыпчатым.

Готовый рис подают как гарнир к мясным блюдам, но его можно употреблять и как отдельное крупяное блюдо.

Полезная информация

Если каша пересохла, пристала к стенкам, ко дну кастрюли, нужно добавить немного кипятка, помешать, снять кастрюлю с плиты и закутать.

При варке молочных каш соль следует класть в молоко перед засыпкой круп, а сахар — в конце варки, так как он препятствует размягчению зерен.

Готовя молочные рисовые, ячневые, овсяные и пшеничные каши, крупу рекомендуется сначала проварить полчаса в воде, а затем слить воду, залить горячим молоком и варить до готовности.

Молочные каши солят меньше, чем каши, сваренные на воде.

Вначале кашу следует непрерывно помешивать медленными кругообразными движениями, а когда она равномерно загустеет, накрыть кастрюлю крышкой и доварить на небольшом огне.

Чтобы рисовая крупа хорошо разварилась, ее следует засыпать в холодную воду, а чтобы зерна остались целыми — в кипящую подсоленную.



БЛЮДА ИЗ МУКИ

ГРЕЧАНИКИ

3 стакана гречневой муки, 20 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, ⅓ чайной ложки соли, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 ст. ложки подсолнечного масла, ⅔ стакана сметаны.

В теплом молоке растворить дрожжи, соль, сахар, добавить яйца и всыпать гречневую муку. Замесить густое тесто и дать ему подойти. Еще раз вымесить и дать подойти.

Из теста сформовать тонкие прямоугольные батончики, положить их на смазанный маслом лист и выпекать в духовке. Батончики нарезать, смазать разогретым подсолнечным маслом и подавать на стол со сметаной.

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ ГРЕЧНЕВЫЕ

2½ стакана муки гречневой, 10 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, ½ чайной ложки соли, ⅓ ст. ложки подсолнечного масла, ⅔ стакана воды.

Подлива: 20 г чеснока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1/4 чайной ложки соли, 1/3 стакана воды

В теплой воде растворить дрожжи, всыпать 1/4 часть муки и дать подойти. Затем добавить оставшуюся муку, сахар, соль, подсолнечное масло, хорошо перемешать и опять дать тесту подойти.

Из готового теста сделать небольшие шарики, выложить их на лист, дать подойти и выпекать 30 мин.

Подлива. Чеснок растереть с солью, добавить подсолнечное масло и охлажденную кипяченую воду, все перемешать.

Подавать пампушки с подливой.

ЛЕМИШКИ

2 стакана гречневой муки, 1/3 стакана воды, 100 г сала

Гречневую муку слегка обжарить в духовке на листе, ссыпать в эмалированную посуду, заварить подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши и добавить нарезанное соломкой и слегка обжаренное сало. Все тщательно размешать, переложить в форму и поставить запекать в духовку на 20–25 мин.

Подавать только горячими.

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ ПШЕНИЧНЫЕ

2 1/2 стакана пшеничной муки, 30 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 2–3 ст. ложки подсолнечного масла

Подливка: 2–3 ст. ложки кваса, 1 головка чеснока, 2–3 ст. ложки подсолнечного масла

В теплой воде (треть стакана) развести сахар, дрожжи, соль, всыпать 100 г муки и замесить густое тесто.

Дать подойти, затем добавить остальную воду, муку, подсолнечное масло, хорошо вымешать и вновь дать подойти. Из теста сформовать пампушки размером с грецкий орех и выпечь на листе в духовке на слабом огне.

Из смеси растертого с солью чеснока, кваса и подсолнечного масла сделать подливку и полить ею пампушки перед подачей на стол. *

КОРЖИКИ СО ШКВАРКАМИ

400 г шкварок, 2–3 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка соли

Готовые шкварки мелко посечь, добавить к ним желтки, соль, соду, муку и вымесить крутое тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него стаканом круглые лепешки, смазать их сверху взбитым яичным белком, посыпать тмином, наколоть вилкой и поставить на листе в духовку на слабый огонь примерно на 15–30 мин.

ВАРЕНИКИ

Вареники — одно из самых специфических украинских блюд. Приготовление их в целом несложно: они представляют собой бездрожжевое тесто, начиненное каким-нибудь фаршем. Однако по-настоящему вкусные вареники можно приготовить, только тщательно соблюдая все детали технологии.

Приготовление теста. Тесто для вареников получают из муки — из пшеничной или из пшеничной пополам с гречневой, яиц, воды и соли. При этом воду берут как можно более холодную, ледяную (летом в городских условиях можно

охладить ее в холодильнике)* так как это способствует меньшему высыханию теста во время приготовления вареников и повышает его клеящие свойства. Мука должна быть как можно более тонкого помола и не слишком сухой, чтобы вареники не разваривались. На 3 стакана пшеничной муки берут от 0,5 до 0,75 стакана воды, 2 яйца и 0,5 чайной ложки соли. Месят тесто средней густоты, чтобы удобней было раскатывать его в пласт толщиной 1–1,5 мм (для вареников с вишнями вдвое толще). Пласт режут на квадраты размером 5 x 5 см, из них получают треугольные вареники (складывая противоположные углы квадрата) или вырезают тонким стаканом круги и из них лепят полукруглые вареники. Последний способ менее удобен, так как отходы теста быстро сохнут и их трудно использовать для вареников.

Начинку для вареников укладывают точно в центре каждого квадратика или кружка теста, причем не более 1 чайной ложки, чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Места соединения (шов) надо стараться делать не толще остального теста вареников, иначе они плохо провариваются, будут толсты и, главное, грубы на вкус.

Варка вареников. Подготовленные вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, чтобы им не было тесно. Воду подсаливают из расчета 1 чайная ложка соли на 3 стакана воды. Через 8–10 мин (в зависимости от начинки) готовые вареники должны всплыть на поверхность, после чего их выбирают шумовкой, перекладывают в кастрюлю, поливают растопленным сливочным маслом, чтобы они не слипались. При подаче на стол вареники, кроме того, обливают сметаной, за исключением вареников с вишнями, маком, яблоками и сливами, которые подают либо в особом сиропе (см. рецепт ниже), либо в меду. Подают вареники очень горячими, так как, даже чуть остынув, они становятся невкусными.

Самыми распространенными видами вареников, особенно типичными для всех областей Украины, являются вареники с вишнями и творогом. Однако украинская кухня знает и вареники с печенкой, картофелем, капустой, фасолью,

грибами, а из сладких – с маком, яблоками, черносливом, сливами.

Ниже, в некоторых рецептах вареников, приведены лишь способы приготовления начинок для них.

ВАРЕНИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

4 стакана муки, 1 стакан воды, 2–3 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли

Муку просеивают, насыпают горкой, делают воронку, в углубление добавляют все необходимые продукты и густо замешивают, кладут в кастрюлю, накрывают крышкой и дают постоять 20–30 мин. Затем режут на мелкие куски, раскатывают в жгут толщиной около 2 см, режут поперек на кусочки и каждый раскатывают в кружок. На одну половинку кружка кладут фарш, закрывают второй половинкой, края прижимают, а углы вареника соединяют.

Значительно лучше получается тесто для вареников с добавлением масла. Рецепт его следующий:

4 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 40 г масла сливочного, 1 чайная ложка соли

ВАРЕНИКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Тесто: 1¼ стакана муки, ⅓ стакана молока, 1 яйцо, соль – по вкусу

Фарш: 100 г сердца, 200 г легких, 10 г грибов, ½ головки лука репчатого, 25 г масла сливочного

Подача: 50 г сливочного масла

Легкое, сердце промыть в холодной воде, сварить, пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле, добавить к молотому ливеру и все вместе еще немного обжарить.

Сухие грибы отварить, мелко порубить, обжарить и добавить в фарш. С этим фаршем сделать вареники.

ВАРЕНИКИ С ЛУКОМ

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, ¾ стакана воды.
700 г фарша из лука репчатого, соль — по вкусу.

Фарш: 30 головок лука репчатого, 3 яйца, ½ стакана масла растительного, соль, специи — по вкусу.

Соус: 1 ст. ложка муки, 1 ½ стакана молока, 1–2 чайные ложки масла сливочного.

Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см. Разложить фарш в виде шариков, закрыть его тестом и вырезать выемкой. Подготовив вареники, уложить их на деревянные лотки и хранить в холодном месте до варки.

Варить в подсоленной кипящей воде.

Подавать с маслом.

Фарш. Подготовленный репчатый лук нашинковать и пассеровать на растительном масле. После остывания в лук ввести молочный соус, мелко нарубленные яйца, специи. Хорошо вымешать.

Соус. 1 ст. ложку муки слегка прожарить с таким же количеством масла и развести горячим молоком, вливая его постепенно. Хорошо перемешать. Полученный соус варить, непрерывно помешивая, 10 мин и по вкусу посолить.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

Тесто: 2 стакана муки, ½ стакана воды, 1 яйцо, соль — по вкусу.

Фарш: 1 кочан капусты, 1 ст. ложка сахара, 2–3 головки лука репчатого, ½ стакана томата-пюре, ½ стакана растительного масла, перец, уксус, соль — по вкусу.

Из свежей капусты приготовить фарш, добавляя сахар, соль, перец, растительное масло. Капусту протушить и заправить луком, пассерованным с томатом-пюре и сахаром. Замесить пресное тесто. В просеянную муку влить горячую воду. После тщательного перемешивания добавить еще воды комнатной температуры, соль, яйца. Снова тщательно вымесить тесто и оставить на 30 мин, затем раскатать в пласт толщиной 1,5 мм. Разложить фарш на тесте в виде шариков, сверху покрыть еще одним слоем теста и вырезать вареники. В кипящую подсоленную воду опустить по одному приготовленные вареники, осторожно отделяя их от дна посуды шумовкой, и варить 6–8 мин на слабом огне.

Подавать с луком, жаренным на растительном масле или пассерованным с томатом-пюре и сахаром.

ВАРЕНИКИ СТАРОУКРАИНСКИЕ

200 г пресного теста, 100–150 г кислой капусты (шинкованной), 3 ст. ложки масла подсолнечного, 1 головка лука репчатого, соль, мускатный орех, перец — по вкусу.

Перебрать шинкованную кислую капусту, сложить в большую кастрюлю, залить водой, поставить на плиту и сварить до мягкости. Когда будет готово, вылить на дуршлаг и остудить, а потом запассеровать на подсолнечном масле мелко нашинкованный лук, сложить сваренную и отжатую досуха капусту, размешать, положить соль, перец и мускатный орех. Приготовить тесто, раскатать тонко и вырезав выемкой умеренной величины кружочки

положить на каждый капусту, сложить края теста вместе и залепить. Затем вареники сложить на подсыпанное мукой сито и покрыть салфеткой. За 10 мин до подачи опустить в соленый кипяток и, когда вареники всплывут наверх, выбрать дуршлагом, полить поджаренным в растительном масле мелко нарезанным луком.

ВАРЕНИКИ С МАКОМ

2 стакана муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла топленого, 1,5 стакана мака, 1 стакан сахара, соль — по вкусу.

Муку просеять, насыпать на стол горкой, сделать углубление, добавить молоко, топленое масло, яйцо, соль. Замесить тесто и оставить его на полчаса для набухания клейковины. Когда тесто станет эластичным, сделать из него жгуты диаметром 2–2,5 см, разрезать на небольшие куски, раскатать, положить на них начинку, завернуть в виде полумесяца и защипать края.

Начинка. Мак просеять, промыть несколько раз в теплой воде, прокипятить, откинуть на густое сито или марлю, охладить, перемешать с сахаром и растереть в ступке.

Вареники, начиненные маком, отварить в кипящей воде. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

500 г творога, ½ стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки масла сливочного, соль — по вкусу.

В холодной воде или в молоке (⅓ стакана) взбить сырое яйцо, добавив неполную чайную ложку соли. Всыпать стакан просеянной муки и замесить крутое тесто. Творог

пропустить через мясорубку, прибавить масло, ½ чайной ложки соли и все это хорошо перемешать. Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по ½ чайной ложке творожной массы, а края соединить и защипать.

За 10 мин до подачи на стол вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным маслом и подавать со сметаной или с фруктовым сиропом.

ВАРЕНИКИ МАЛОРОССИЙСКИЕ

200–250 г творога (можно творог заменить ягодами), 3–4 стакана муки, 1–2 яйца, 2–3 картофелины, 1 стакан сметаны (или 3 ст. ложки сливочного масла), молоко, 1–2 ст. ложки сахара, соль — по вкусу.

Замесить крутое тесто из пшеничной или гречневой муки, добавив молоко, яйца, соль и тертый сырой картофель. Раскатать в тонкий пласт и нарезать стаканом кружки, на которые положить начинку из творога или ягод с добавлением сахара. Края соединить и защипать. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и сварить.

При подаче на стол полить сметаной, маслом или медом.

ВАРЕНИКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ С ТВОРОГОМ

Тесто. 3 стакана муки гречневой, ¾ стакана молока или воды, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли.

Фарш: 600 г творога, ½ стакана сахара, 1 яйцо, соль по вкусу.

Поливка: 40 г масла сливочного или ½ стакана сметаны.

В кипящее молоко или воду всыпать соль, гречневую муку, добавить яйца и заварить тесто. Свежий творог протереть через сито, добавить сахар, сырые яйца, соль и хорошо перемешать. Подготовленное тесто брать небольшими кусочками, формовать на ладони круглый тонкий коржик, класть на середину творог и лепить вареник полукруглой формы.

Варить вареники в подсоленной воде 10–12 мин.

При подаче на стол горячие вареники полить маслом, отдельно подать сметану.

ВАРЕНИКИ С МАЛИНОЙ

1 кг малины, 1 стакан сахара, ½ стакана воды, соль по вкусу.

Малину промыть, засыпать сахаром и оставить на 30 мин для выделения сока.

Замесить тесто средней густоты. Слить с малины образовавшийся сок — ягоды готовы для начинки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм, нарезать на квадраты 5 x 5 см, каждый слегка смазать яйцом, выложить малину (немного, иначе тесто будет прорываться), сложить готовые вареники треугольником и защипать края. Края не должны быть толстыми — это значительно ухудшит вкус. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и, когда всплывут, вынуть их шумовкой и полить разогретым сливочным маслом.

Отдельно к вареникам подать сладкий сироп: отварить немного малины в небольшом количестве воды, добавить слитый с малины сок и сахар по вкусу.

ВАРЕНИКИ С КЛУБНИКОЙ

500 г клубники, ½ стакана сахара.

Клубнику пересыпать сахаром и поставить в холодное место на 30 мин. Отцедить сок и слепить вареники. Тесто приготовить, как указано выше.

Подавать вареники с отцеженным соком.

Так же готовят вареники с земляникой.

ВАРЕНИКИ С СУШЕНЫМИ СЛИВАМИ

2 стакана сушеных слив, 1 стакан сахара, ½ стакана сметаны.

Промытые сушеные сливы несколько раз залить кипятком, удалить косточки, мелко нарезать и посыпать сахаром. Тесто приготовить, как указано выше.

Подают вареники со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

2½ стакана вишен, ½ стакана сахара, ¾ стакана сметаны.

Из вишен удалить косточки, добавить сахар, перемешать и оставить на 30 мин. Сок отцедить.

Тесто приготовить, как указано выше.

Подавать вареники со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

5 яблок, ½ стакана сахара, ½ стакана меда.

Яблоки очистить от кожицы, нарезать соломкой, пересыпать сахаром. Слепить вареники и сварить. Тесто приготовить, как указано выше.

Подавать вареники с медом.

ВАРЕНИКИ СО СВЕЖИМИ СЛИВАМИ

15 шт. слив. ½ стакана сахара

Сливы промыть, удалить косточки, мелко нарезать и засыпать сахаром. Дать постоять 30 мин. Сок отцедить. Слепить вареники и сварить. Тесто приготовить, как указано выше.

Подавать на стол с отцеженным сливовым соком.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

1,2 кг квашеной капусты или 1 кг свежей, 100 г сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2–3 головки лука репчатого, перец черный молотый, соль — по вкусу

Отжатую от сока квашеную капусту или обмытую и мелко нарубленную свежую тушить до готовности на сливочном масле и бульоне, в котором варились грибы. Репчатый лук мелко порубить, спассеровать, добавить мелко нарезанные отварные грибы и пассеровать вместе еще 4–5 мин. Затем капусту соединить с пассерованными луком и грибами, добавить соль, черный молотый перец и хорошо перемешать. Сформовать вареники и отварить.

ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЬЮ И ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

800 г печени говяжьей, 1 стакан крупы гречневой, 2–3 головки лука репчатого, 100 г масла сливочного, соль, перец черный молотый — по вкусу

Печень очистить от пленок, промыть, нарезать и обжарить, пока внутри не исчезнет краснота. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать. Печень и репчатый лук пропустить через мясорубку, затем смешать с гречневой кашей, добавить соль и черный молотый перец, тщательно перемешать.

Приготовить вареники с этим фаршем.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

1 кг картофеля, 2–3 головки лука репчатого, 100 г белых сушеных грибов, 80 г масла растительного, соль, перец черный молотый — по вкусу

Готовить, как описано выше, но в фарш добавить рубленые вареные грибы.

При подаче полить вареники горячим растительным маслом с пассерованным репчатым луком.

ВАРЕНИКИ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

400 г белых сушеных грибов, 4 головки лука репчатого, 100 г сливочного масла, соль — по вкусу

Отваренные в подсоленной воде грибы откинуть на сито, мелко порубить или пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарезанным и пассерованным на сливочном масле луком. Приготовить вареники, отварить.

При подаче полить вареники растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

800 г свежих грибов, 2 головки лука репчатого, ½ стакана растительного масла, ⅓ стакана сухарей молотых, зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль — по вкусу

Свежие грибы очистить, хорошо промыть, мелко порубить. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле, ввести измельченные грибы и жарить, пока не выпарится жидкость. Добавить молотые сухари, черный молотый перец, соль, мелко нарубленную зелень петрушки, укропа и хорошо перемешать.

Сформовать вареники с подготовленным фаршем и отварить в подсоленном кипятке.

Подавать холодными, залив подсоленной простоквашей или сметаной.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

6 картофелин, 2 головки лука репчатого, 3 ст. ложки подсолнечного масла, соль, перец — по вкусу

Очищенный картофель отварить, размять, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец. Тесто приготовить, как указано выше.

Подавать на стол вареники с горячим подсолнечным маслом.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ

1 стакан фасоли, 2-3 ст. ложки топленого сала, 2-3 головки лука репчатого, 100 г сушеных грибов, красный перец, соль — по вкусу

Фасоль отварить, сделать из нее пюре, растереть его с поджаренным в сале мелко нарезанным луком, с тонко нарезанными отваренными грибами, красным перцем и солью. Тесто приготовить, как указано выше.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ

1 стакан фасоли, 2 головки лука репчатого, 50 г сливочного масла, перец, соль — по вкусу

Фасоль отварить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, перец, соль. Тесто приготовить, как указано выше.

Полить вареники растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНКОЙ И САЛОМ

1 кг печени, 200 г сала, 3 головки лука репчатого, 50 г масла сливочного, 1 чайная ложка муки, соль, перец по вкусу

Тесто приготовить, как указано выше. Печень освободить от пленок, нарезать кусочками и, добавив небольшое количество воды, довести на умеренном огне до готовности. Готовую печень пропустить через мясорубку с отваренным свиным салом, добавить пассерованный лук, соль, перец, пассерованную муку, разведенную бульоном.

Фарш вымешать и припустить в течение 5 мин на умеренном огне. Из теста и фарша сформовать вареники. Отварить в подсоленной воде.

Подать на стол с разогретым сливочным маслом или поджаренным салом.

ВАРЕНИКИ С ЛИВЕРОМ

500 г ливера, 1 головка лука репчатого, 50 г сала, 30 г сливочного масла, соль, перец — по вкусу

Сердце и легкие промыть, нарезать мелкими кусочками и тушить до готовности. Пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, соль, перец и все перемешать.

Тесто приготовить, как указано выше.

На стол вареники подавать со шкварками и с луком или растопленным маслом.

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ

500 г мяса, 1 головка лука репчатого, 30 г сливочного масла, 100 г сала, соль, перец — по вкусу

Мясо нарезать кусочками, стушить до готовности. Готовое мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, хорошо перемешать. Тесто приготовить, как указано выше.

При подаче на стол вареники полить растопленным сливочным маслом или жареным салом со шкварками.

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ И КАПУСТОЙ

100 г говядины (котлетное мясо), 100 г свинины (котлетное мясо), ½ головки капусты белокочанной, ½ головки лука репчатого, 15 г масла сливочного, перец черный молотый, соль — по вкусу

Готовить так же, как вареники с мясом. Для фарша взять 1 часть мяса и 3 части белокочанной капусты, отваренной и пропущенной через мясорубку.

БУЦИКИ

4 стакана муки, 2 ст. ложки молока, 1 яйцо, 3 г соды, 15 г сливочного масла, 1 ст. ложка меда или сметаны

Из муки, молока, яйца и соды замешивают пресное тесто (как для вареников), раскатывают его в пласт толщиной 2—2,5 мм, нарезают небольшими квадратиками и два противоположных уголка квадратика соединяют. Варят буцики в подсоленной кипящей воде, откидывают на дуршлаг, а затем слегка поджаривают в сливочном масле.

Подают с медом или сметаной.

ГАЛУШКИ

Галушки наряду с борщом являются в известной степени символом украинской национальной кухни.

Галушки — это комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне. Их делают чаще всего из муки (пшеничной, гречневой и их смеси), а также из манной крупы и из сочетаний муки с картофелем, творогом и другими продуктами (например, с луком, яблоками). Галушки — нехитрое кушанье, которое считалось и считается к тому же специфическим домашним блюдом, вследствие чего рецепты приготовления галушек обычно передаются из поколения в поколение и довольно редко упоминаются в поваренных книгах. Однако простота, несложность приготовления галушек обеспечили им прочное и длительное существование в меню украинского народа.

Тесто для галушек раскатывают в пласт толщиной от 0,5 до 5 см (в зависимости в первую очередь от муки, из которой приготовляют галушки), затем из этого теста нарезают «ремешки» шириной 1— 5 см или скручивают жгутики сечением 1—1,5 см и из них нарезают квадратики размером 1х или 5х1 5 см. Затем галушкам дают полежать 20—40 мин, чтобы они «завяли», и только потом варят в кипящей подсоленной воде, молоке, бульоне и т. п. Варят обычно до тех пор, пока галушки не всплывут на поверхность, но у отдельных видов галушек есть иные признаки готовности (см. ниже в рецептах).

После этого галушки вылавливают шумовкой и опускают в небольшое количество масла или сметаны, а иногда и сала со шкварками в отдельный сотейник, следя за тем, чтобы галушки не слиплись (для этого их потряхивают слегка в этом масле) и не остыли до подачи на стол.

Галушки можно есть только очень горячими, иначе они невкусны.

Приготовление некоторых видов галушек имеет свои особенности, которые указаны в отдельных рецептах.

МУЧНЫЕ ГАЛУШКИ

3 стакана муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г маргарина, соль — по вкусу

Муку просеять, добавить немного соли. В чуть подогретое молоко добавить дрожжи и сахар, размешать и вместе с растопленным маргарином добавить в муку. Тесто замесить и оставить на час в теплом месте, а затем еще раз хорошо перемешать и сформовать галушки. Ошпаренное и крепко отжатое кухонное полотенце основательно посыпать мукой, положить на него галушки, концы полотенца связать и, опустив галушки в подсоленную воду, подвязать полотенце таким образом, чтобы оно не прикасалось ко дну и стенкам кастрюли. Варить до готовности. Если внутрь галушек положить обжаренные в масле кубики белого хлеба, то галушки сварятся быстрее. Острым ножом порезать галушки на кружочки или осьмушки и полить растопленным сливочным маслом.

ГАЛУШКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

2 стакана муки, 1 стакан овощного отвара, 30 г сливочного масла, 1 щепотка соли

Из муки, овощного отвара и соли замесить тесто и месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Кусочки готового теста брать ложкой, предварительно погружая ее в горячую воду, и опускать в подсоленный кипяток. Варить галушки 10 мин, накрыв посуду крышкой. Затем снять с огня, отцедить и полить горячим маслом.

Использовать галушки как гарнир к овощным и мясным блюдам или же как самостоятельное блюдо. В таком случае их следует залить смесью яиц, молока, измельченной на терке брынзы и запечь.

УКРАИНСКИЕ ГАЛУШКИ

2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, соль — по вкусу

Муку просеять, сделать в ней углубление, в которое влить ¾ стакана воды, 2 ст. ложки растопленного масла и 2 яйца, взбитые с неполной чайной ложкой соли. Все это смешать с мукой и потом выбить, пока не получится гладкое, не очень крутое тесто.

Тесто раскатать ровным слоем толщиной 0,5 см и разрезать на небольшие кусочки любой формы.

Кусочки теста (галушки) опустить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении воды примерно 10 мин. Когда готовые галушки всплывут, переложить их шумовкой в дуршлаг или на сито и цедить в стечь воде. В это время в кастрюле или на сковороде разогреть масло, положить в него галушки, перетряхивая в посуде, и слегка поджарить.

В заправленные маслом горячие галушки можно прибавить сметану. Масло можно заменить салом.

ГАЛУШКИ СЛАВЯНСКИЕ

3 стакана муки, 6 картофелин, 1 яичный желток, 1 ст. ложка смальца, 50 г сала, 100 г брынзы, соль — по вкусу

Замешать сваренный, очищенный и протертый картофель, желток, немного соли, смалец и столько (ни белок, а темной) муки, сколько примет смесь. Приготовить из полученного теста галушки, опустить их в под-

соленную воду и варить, пока не всплывут на поверхность. Одновременно растопить в сковороде сало, нарезанное кубиками, вынуть шкварки и положить отваренные галушки в горячий смалец, посыпать и смешать с брынзой, а шкварки положить сверху на галушки, выложенные в горячую посуду.

ГАЛУШКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

1 стакан муки, 3 стакан молока, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г сыра, мускатный орех, соль — по вкусу

Молоко вскипятить с 50 г масла и поставить на слабый огонь. Всыпать при непрерывном помешивании муку. Полученное тесто снять с огня и добавить яйца по одному, мускатный орех и немного соли. Кусочки готового теста брать столовой ложкой, предварительно погружая ее в горячую воду, и класть на небольшой смазанный маслом противень с небольшими интервалами. Уложенные галушки сбрызнуть оставшимся маслом и выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу. Вынуть, посыпать тертым сыром и снова поставить в духовой шкаф, чтобы он расплавился.

Подавать к мясным, рыбным или овощным блюдам.

ГАЛУШКИ ЖАРЕНЫЕ

1 стакан муки, 2–3 ст. ложки кислого молока, 2 яйца, щепотка питьевой соды, 4 головки лука репчатого, 4 ст. ложки растительного масла, молотый красный перец, соль — по вкусу

Взбить яйца, прибавить при непрерывном помешивании кислое молоко, смешанное с содой, затем натертый на терке лук, перец, муку, соль. Брать кусочки теста ложкой, предварительно погрузив ее в муку, и опускать во фритюр. Обжарить галушки с обеих сторон до подрумянивания, выбрать шумовкой и отцедить, откинув на перевернутое сито.

Жареные галушки — подходящий гарнир к тушеному и жареному мясу.

ГАЛУШКИ СО СЛИВАМИ

1,5 кг картофеля, 1/4 стакана муки, 1/8 стакана молотых сухарей, 15 шт. слив, 4 стакана сахара, 120 г сливочного масла, 2 яйца, ванилин, корица, цедра лимона, соль — по вкусу

Отварить картофель в кожуре в подсоленной воде. Остывший картофель очистить и пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, цедру лимона, ванилин и тщательно перемешать. Раскатать из картофельного теста толстый пласт.

Вынуть из слив косточки, а вместо косточек насыпать сахар. Раскатанный пласт нарезать на такое количество квадратов, сколько приготовлено слив. Каждую сливу завернуть в картофельное тесто, придав галушке круглую форму. Сварить галушки, опустив на 10 мин в кипящую воду.

Поджарить в разогретом масле молотые сухари и обвалять в них сваренные галушки. Уложить галушки на противень, посыпать молотой корицей и поставить в духовку на 10 мин.

Подавать горячими.

ГАЛУШКИ ИЗ ТВОРОГА

1 стакан муки, 500 г творога, 4 стакана сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, влить сырые яйца, положить сахар, растопленное масло, соль и все хорошо перемешать. Затем в полученную массу всыпать просеянную муку и замесить тесто. Творожное тесто выложить на посыпанный мукой стол и разрезать на четыре равные части, каждую часть скатать в форме тонкой колбаски, слегка приплюснуть, разрезать на небольшие косячки, ромбики, опустить их в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут на поверхность.

Готовые галушки выложить шумовкой на блюдо, полить растопленным маслом, посыпать сухарями, поджаренными до золотистого цвета. На стол подавать их горячими со сметаной.

Сваренные галушки можно запечь в духовом шкафу. Для этого, положив на сковороду, их надо залить сметаной и брызнуть маслом. Сковороду поместить на маленький противень с водой, поставить его в горячий духовой шкаф и держать там, пока галушки не покроются румяной корочкой.

ГАЛУШКИ ЯБЛОЧНЫЕ

4 стакана муки, ½ стакана молока, 4 яйца, 8–10 яблок, 1 ст. ложка сахара, соль — по вкусу

Сырые яблоки (не слишком сладкие, крепкие) очистить от кожицы и сердцевинок, натереть на крупной терке или нарезать тонкими ломтиками, залить молоком, добавить взбитые яйца, растертые с сахаром и солью, и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Раскатать, сделать галушки и варить в кипящей, слегка подсоленной воде.

ГАЛУШКИ С КАПУСТОЙ

200 г капусты, 2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 4 стакана муки, 2 яйца, ½ стакана воды, соль, красный и черный перец — по вкусу

Свежую капусту нарезать квадратами. Лук обжарить на подсолнечном масле. Капусту с луком стушить.

Отварить галушки, смешать с тушеной капустой и хорошо перемешать.

При подаче на стол посыпать красным и черным перцем.

ГАЛУШКИ ГРЕЧНЕВЫЕ

3 стакана гречневой муки, ½ стакана воды, 2 яйца, 100 г сала, 2 головки лука репчатого, соль — по вкусу

Замесить тесто из гречневой муки, воды, яиц и соли. Раскатать толщиной 0,5 см и нарезать квадратиками. Сварить в подсоленной воде.

Лук мелко нарезать и поджарить вместе с нарезанными кубиками сала.

Подавать гречневые галушки с поджаренным луком и салом.

ГАЛУШКИ С МАКОМ

50 г мака, 1 ст. ложка сахара, 20 г сливочного масла, 4 стакана муки, 2 яйца, ½ стакана воды, соль — по вкусу

Мак залить кипятком и довести до кипения. Отцедить, остудить и перетереть с сахаром.

Сварить галушки, смешать их с маком, хорошо перемешать. Полить галушки сливочным маслом и прогреть в духовке.

РАЗНЫЕ БЛЮДА ИЗ МУКИ

ВАРЕНИЦЫ

4 стакана муки, 4 яйца, 1 стакана воды, 100 г сливочного масла, 6 головок лука репчатого, соль — по вкусу

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды. Раскатать толщиной 2–3 мм, нарезать небольшими прямоугольниками и сварить в подсоленной воде. Заправить растопленным сливочным маслом и хорошо прогреть.

Вареницы можно смешать с поджаренным на масле луком, выложить в сотейник, добавить масло и запекать в духовке 30 мин.

СОЛЕНИКИ

200 г брынзы, 200 г сливочного масла, 1 1/4 стакана муки, 1 яйцо

Натереть брынзу, размешать ее с разогретым маслом и желтком, добавить просеянную муку и замесить тесто. Поставить в холодное место. Через 4 ч из теста вырезать формочками печенье, смазать белком и выпекать в не очень горячей духовке.

ВАРЕНИЦЫ С МАСЛОМ

1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу

Пшеничную муку просеивают, добавляют воду, яйца и соль, замешивают крутое тесто, раскатывают его толщиной 2–3 мм, нарезают небольшими четырехугольными кусочками, кладут в подсоленную воду и варят 18

20 мин, вынимают шумовкой в посуду, заправляют разогретым сливочным маслом и хорошо прогревают.

ВАРЕНИЦЫ С ЛУКОМ

1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу

Тесто, приготовленное из пшеничной муки, воды, яиц и соли, раскатывают толщиной 2–3 мм, нарезают небольшими четырехугольниками, отваривают в подсоленной воде, смешивают со слегка поджаренным на масле репчатым луком, кладут в кастрюлю, добавляют масло и ставят в духовку на 30 мин.

БУЦЫКИ С МЕДОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ

1 стакан пшеничной муки, 3–4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки соды, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки меда или 4 ст. ложки сметаны.

Пшеничную муку просеивают, соединяют с молоком, яйцами и содой, замешивают тесто, раскатывают толщиной 2–2,5 мм, разрезают небольшими квадратными кусочками и два противоположных конца каждого кусочка хорошо слепливают, чтобы изделия были похожи на ушки.

Подготовленные буцыки кладут в кипящую подсоленную воду, варят 14–17 мин, вынимают шумовкой, кладут их в сотейник с хорошо разогретым маслом и слегка поджаривают.

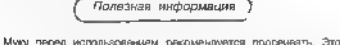
Буцыки подают на стол с медом или сметаной.

МАМАЛЫГА
(Закарпатье)

2 стакана кукурузной муки, 3 стакана воды, 1/2 ст. ложки соли.

В кипящую подсоленную воду всыпают просеянную кукурузную муку, хорошо размешивают и варят на умеренном огне в течение 5 минут. Затем мамалыгу еще раз хорошо вымешивают деревянной лопаткой или ложкой, чтобы масса была однородной, без комочков.

После вымешивания кастрюлю с мамалыгой прикрывают крышкой и снова ставят на слабый огонь или на водяную баню еще на 15 минут. Когда мамалыга протушится и начнет отставать от стенок кастрюли, ее выкладывают на смоченную водой деревянную доску или на тарелку, разрезают на порционные куски и подают как самостоятельное блюдо с маслом сливочным, брынзой, сметаной или молоком или как гарнир к мясу и рыбе.



Муку перед использованием рекомендуется просеивать. Это необходимо, во-первых, для того, чтобы удалить посторонние примеси, во-вторых, чтобы разрыхлить ее и обогатить кислородом. Изделия из просеянной муки получаются пышными, с равномерной пористостью.

Если нужно развести муку в воде или молоке, вливайте жидкость в муку, а не наоборот, иначе тесто получится неоднородным.

Круто замешенное тесто липнет к рукам, но его легко раскатать бутылкой, наполненной холодной водой.

Мягкое липкое тесто легко раскатать, накрыв его пергаментной бумагой.

Галушки опускают в крутой кипяток. Когда они всплывут на поверхность, можно считать, что они готовы.

Чтобы галушки были более нежными, при замешивании теста добавьте в него 1–2 чайные ложки некислой сметаны.



УКРАИНСКИЕ
НАРОДНЫЕ ЛАКОМСТВА

Украинские народные кондитерские изделия весьма незатейливы. Как правило, это сделанные на скорую руку мучные изделия с большим количеством яиц и жиров, т. е. преимущественно состоящие из песочного теста. Для придания сладости их сдабривают уже после изготовления либо сахарной пудрой, либо повидлом, либо подливкой из меда в сочетании с маком или маковым молоком — характерным компонентом украинских лакомств. Широко известны шулики и коржики. Разрыхлителем в этих изделиях всегда является сода или алкоголь, а не дрожжи.

Одним из излюбленных украинских народных лакомств являются вергуны — изделия из бездрожжевого теста типа хвороста, куда входят мука, масло, яйца, сахар и в качестве обязательной добавки спирт (ром, коньяк, водка), или, в крайнем случае, уксус (иногда уксус сопутствует алкоголю). Как заменитель масла, а чаще как добавочный компонент к вергунам примешивается очень малое количество молочных продуктов — молока, сметаны или сливок. Тесто для вергунов делают крутое, обычно в следующем порядке: яйца растирают с сахаром, затем добавляют масло (или другие мо-

сочные продукты — острые или ароматические компоненты и в эту массу понемногу всыпают муку, замешивая довольно крутое тесто. Воды прибавляют около четверти, максимум трети стакана, да и то постепенно.

Тесто раскатывают в пласт толщиной не более 2–3 мм и нарезают полосками шириной 2,5 см и длиной 10–12 см. Эти полоски складывают пополам, переплетают в косицу, а концы слепляют.

Тесто может быть нарезано также полосками произвольной формы.

Затем вергуны погружают в кипящий смалец (свиной жир) и обжаривают, а точнее обваривают в нем за 1–2 мин до золотистого цвета.

Необходимо иметь 1 кг или, по крайней мере, 750 г смальца, который разогревают в низкой и широкой кастрюле, чтобы вергуны плавали в ней свободно.

Когда вергуны обжарятся, их выкладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой.

Самостоятельным третьим блюдом могут служить соложеники — полумучное-полуяичное блюдо, приготовляемое без всякого разрыхлителя.

ШУЛИКИ МЕДОВЫЕ С МАКОМ

2 стакана муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка мака, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды

Подливка: 3 ст. ложки мака, 1/2 стакана меда, 1/4 стакана кипяченой воды

Яйцо растереть с медом, добавить промытый и запаренный мак, замесить с остальными компонентами крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2–3 мм, положить на лист, наколоть вилкой и выпечь в духовке. В приготовленное маковое молоко влить мед, непрерывно размешивая, и развести кипяченой водой. Этой подливкой залить мелко наломанные кусочки выпеченного

шулика и хорошо перемешать, давая им пропитаться подливкой.

Маковое молоко. Мак залить кипятком, дать хорошо набухнуть, сцедить воду, обсушить мак салфеткой и растереть в фарфоровой ступке, постепенно подливая очень маленькими дозами (по чайной ложечке) кипяченую воду.

Приготовленное таким образом маковое молоко смешать с сахаром и водой или с медом и водой.

КОРЖИКИ БАТУРИНСКИЕ

3 1/2 стакана муки (в том числе на подсыпку), 3 крутых яичных желтка, 2 сырых яичных желтка, 1 1/2 стакана очищенных орехов (лещина, фундук или сладкий миндаль), 1/4 стакана сметаны, 1/4 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки белого сухого вина

Крутые желтки растереть с сырыми, добавить сметану, масло, сахар, вино, тщательно растереть в однородную массу. Затем прибавить постепенно муку и тертые орехи небольшими порциями и все тщательно растереть.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, стаканом вырезать круглые коржики, положить на смазанный маслом лист, помазать желтком, посыпать сахаром с орехами, наколоть и выпечь в духовке.

КОРЖИ МАКОВЫЕ

4 стакана пшеничной муки, 2 чайные ложки сахара, 2 яйца, 40 г жира, 2 чайные ложки соли, 150 г мака, 1 стакан меда или сахара, 2 стакана воды

Из муки, жира, соли и сахара замесить тесто, раскатать его толщиной в 0,5 см, нарезать квадратами, наколоть вилкой и поставить печь в духовку.

Промытый и хорошо размоченный мак растереть в керамической или фарфоровой посуде, постепенно добавляя воду до образования макового молока, положить мед, сахар и развести кипяченой водой. Остывшие коржи поломать по линиям надрезов и полить маковой подливой.

ВЕРГУНЫ

1 кг муки, 4 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2 стакана сметаны, сода, соль, 4 ст. ложки уксуса, 200 г водки, подсолнечное масло для жаренья (в зависимости от вместимости посуды).

Посыпка: 1 стакан сахарной пудры, ванилин.

На доске секут масло с мукой и содой, делают углубление и туда кладут яйца, сметану, уксус, сахар, соль, вливают водку и, замесив тесто, тонко его раскатывают. Тесто режут на полоски шириной в два пальца, которые в свою очередь также режут на полоски длиной 5 см. Посередине каждой полоски делают ножом разрез длиной 3 см, протягивают через него один конец полоски, выравнивают и сразу жарят в большом количестве жира, переворачивая на обе стороны. Когда вергуны зарумянятся, их кладут в тарелку, посыпают сахарной пудрой с ванилином.

СОЛОЖЕНИКИ

Соложеники — это сладкие блюда, которые лишь условно можно отнести к мучным. Скорее всего их можно назвать яичными, поскольку яйца наряду со сливками преобладают над мукой в количественном отношении.

Принцип приготовления соложеников несложен. Яичные желтки, сливки, сахар и масло (если оно входит в рецепт), а также пряности растирают в массу, которую затем смешивают с мукой или ее заменителем в жидкое, льющееся тесто. Для еще большего разжижения к нему в последний момент перед выпечкой добавляют небольшое количество взбитых белков. Из этого теста выпекают на сковороде несколько блинчиков, которые начиняют или перестилают сладким наполнителем — вареньем, яблоками, маком — и затем обливают взбитыми белками и запекают в духовке. Иногда блинчики отдельно не выпекают, а все компоненты замешивают в однородную массу, которую затем заливают белками и выпекают в духовке.

СОЛОЖЕНИК ЯБЛОЧНЫЙ

1 ½ стакана муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан сахара, 5 яблок, 2 чайные ложки сухой лимонной цедры или цедра из двух лимонов.

Выпечь 4 одинаковых блинчика.

Яблоки очистить от кожи, нарезать соломкой, обжарить в масле с сахаром и потушить до мягкости.

Подготовленными яблоками начинить блины, свернуть их в трубки, положить по две трубки одна на другую на сковороде, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

СОЛОЖЕНИК ВИШНЕВЫЙ

1 ½ стакана тертых сухарей, 2 яйца (желток), 8 яиц, 200 г сливочного масла, 200 г сладкого миндаля, 1 стакан вишен из варенья без сиропа, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка цедры.

Все продукты растирать, полчаса до образования однородной массы. Миндаль следует предварительно обварить

ки кипятком, снять с него кожицу и растереть очень мелко в ступке. Вишни в массу положить последними. Готовую массу влить в смазанную маслом форму и выпечь в духовке.

СОЛОЖЕНИЕ МАКОВЫЙ

1 стакан картофельной муки, 15 яиц (желток), 9 яиц (белок), 2 стакана сливок, 1 стакан сахара, 1 1/3 стакана мака, 10 зерен горького миндаля, 25 г сливочного масла для смазки формы

Мак замочить на сутки или заварить кипятком в закрытой посуде в течение 1 ч. Промыть, отжать, чтобы был сухим, добавить желтки и тщательно растереть.

Добавить все другие продукты, выложить в форму, залить белками и запечь в духовке.

СОЛОЖЕНИЕ СМЕТАННЫЙ

1/4 стакана муки, 6 яиц, 1 1/4 стакана сахара, 3 стакана густой сметаны, 25 г масла для смазки формы, 1/4 чайной ложки ванильного сахара или ванилина.

Сметану сильно взбить и только потом смешать с другими продуктами. Ванильный сахар положить последним. Выложить в форму и запечь в духовке.



ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА

УЗВАРЫ

Узвары являются наиболее распространенным сладким блюдом в народной украинской кухне. Их готовят из сушеных фруктов — яблок, груш, вишен, изюма, а также из свежих фруктов и ягод.

Основным требованием при приготовлении узваров из сушеных фруктов является соблюдение последовательности закладки их в кастрюлю при варке, учитывая при этом, что продолжительность варки фруктов до мягкости различна, а с переваренными фруктами узвар будет невкусным. Поэтому необходимо сначала сварить до готовности сушеные груши и яблоки, а потом положить сливы, вишни, изюм и дать один раз прокипеть. После этого проваривают на фруктовом отваре пчелиный мед, заливают им сваренные до мягкости фрукты и ягоды, доводят до кипения, а потом ставят в холодное место и дают настояться в течение 5-6 ч.

При приготовлении узвара из свежих слив и ягод их перебирают, пересыпают сахаром, заливают горячей водой и варят 40–50 мин в посуде под закрытой крышкой.

УЗВАР

1 стакан меда или сахара, по 100 г сушеных груш, яблок, вишен, слив, 50 г изюма и 1 л воды

Сушеные фрукты и ягоды, взятые для приготовления узвара, перебирают, хорошо промывают, заливают водой и варят так, как указано выше, с добавлением меда или сахара. После того как фрукты и ягоды станут мягкими, узвар ставят в холодное место для охлаждения и настаивания.

УЗВАР ИЗ ЯБЛОК

5 свежих яблок, 1 стакан сахара, 2 стакана яблочного отвара, цедра 1 лимона и 4 стакана воды для варки яблок

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки разрезают: мелкие — на две, а крупные — на четыре части, кладут в кастрюлю, заливают горячей водой, добавляют цедру от лимона и варят до готовности. Отвар процеживают, проваривают с сахаром, заливают им сваренные яблоки, дают прокипеть и охлаждают.

УЗВАР ИЗ СЛИВ И ЯГОД

300 г свежих слив, малины и вишен, ½ стакана сахара и 3 стакана воды

Перебранные, промытые и очищенные от косточек сливы кладут в кастрюлю вместе с перебранными и промытыми вишнями и малиной, пересыпают сахаром, заливают водой и варят в духовке под закрытой крышкой в течение 40–50 мин, а потом охлаждают.

КИСЕЛИ, ПЕННИКИ

При приготовлении киселей ягоды очищают от корешков, промывают в холодной воде и отжимают сок. Выжимки заливают горячей водой, варят 15–20 мин и отцеживают через сито. Часть отвара отделяют для разведения крахмала, а в остальную часть всыпают сахар и кипятят. В кипящий отвар вливают при беспрерывном помешивании разведенную охлажденным отваром картофельную муку (крахмал), доводят до кипения, вливают отжатый ягодный сок, перемешивают и охлаждают.

Во избежание образования на поверхности киселя пленки его посыпают сахарным песком или сахарной пудрой. Кисель можно подавать на стол с молоком.

Пенники (муссы) приготовляют из протертых фруктов и ягод, взбитых в пенообразную массу. Белки для пенников взбивают в холодном месте или на льду (так как теплые белки плохо взбиваются) до тех пор, пока пена не перестанет сползать с веничка и будет держаться пенистой шапкой.

КИСЕЛИЦА

500 г свежих слив или 1 стакан сушеного чернослива, 3 ст. ложки кукурузной муки или манной крупы, 1 стакан сахара, 5 стаканов воды

Перебранные и промытые свежие сливы или чернослив кладут в кастрюлю, заливают водой, хорошо разваривают и протирают через сито. После этого протертые сливы смешивают с отваром, в котором они варились, доводят до кипения, всыпают слегка поджаренную кукурузную муку или манную крупу, сахар и варят до готовности.

Киселицу подают на стол горячей.

ЧЕРЕШНЯНКА

2 Л стакана свежих черешен, 1 стакан сахара, по А стакана сметаны и пшеничной муки. 7 стаканов воды

Из перебранной и промытой черешни удаляют косточки, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до полного разваривания ягод. После этого черешню протирают вместе с отваром через сито, всыпают слегка подсушенную пшеничную муку, смешанную с сахаром, хорошо проваривают и заправляют сметаной.

Черешнянку подают на стол горячей.

КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ

200 г черешков ревеня, 3 ст. ложки сахара, 1'А ст. ложки крахмала, 0,4 г корицы, 2 стакана воды.

Черешки ревеня промывают, нарезают большими кусками, заливают кипящей водой, варят до готовности и протирают через сито. В протертую массу добавляют сахар, корицу, вливают разведенный холодной водой картофельный крахмал, размешивают, дают хорошо прокипеть и охлаждают. Во избежание образования пленки сверху кисель посыпают сахаром.

ЯБЧАНКА

5 яблок, 3 яичных белка, А стакана сахара.

Промытые яблоки пекут в духовке до полной готовности, протирают через сито, кладут в кастрюлю, добавляют сахар и сырые белки, ставят на лед и взбивают веничком до образования густой массы. После этого ябчанку выкладывают в форму и ставят на лед для охлаждения.

ЯБЧАНКА СМЕТАННАЯ

6 яблок, 2 стакана сливок 25% жирности или сметаны, А стакана сахара, 1 рюмка белого вина или рома

Яблоки очищают, трут на терке, добавляют немного белого вина или рома, смешивают со взбитыми сливками или сметаной и охлаждают.

ЯБЛОЧНАЯ КАША С МЕДОМ

5 яблок, А стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 ст. ложка молотых сухарей, А стакана меда.

Яблоки промывают, пекут в духовке, протирают через сито, смешивают с пшеничной мукой, выкладывают в сотейник или кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и запекают в духовом шкафу в течение 25-30 мин.

При подаче на стол яблочную кашу поливают медом.

ПЕННИК ИЗ ЯГОД

1 кг малины или клубники, % стакана сахара, 8 яичных белков, А чайной ложки сливочного масла, 1 ст. ложки сахарной пудры.

Перебранные и промытые ягоды протирают через сито, кладут в кастрюлю, добавляют сахар, хорошо растирают, добавляют взбитые белки, перекладывают в смазанную маслом форму, посыпают сахарной пудрой и запекают в духовке 15-20 мин.

ПЕННИК ИЗ АБРИКОСОВ

500 г абрикосов, 8 яичных белков, 1 стакан сахара, А чайной ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сухарей, 1 стакан воды, лимонная кислота — по вкусу

Абрикосы промывают, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. Сваренные абрикосы протирают через сито, смешивают с сахаром и лимонной кислотой, добавляют взбитые белки, кладут в форму или сковороду из белого металла, смазанную маслом и посыпанную сухарями, посыпают сахарной пудрой и запекают в духовке.

Вместо абрикосов можно взять консервированное абрикосовое пюре в количестве 85 % к весу абрикосов.

ПЕННИК ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

6 стаканов земляники, 6 ст. ложек сахара, 2 белка, ½ стакана сливок 35%-й жирности.

Перебранную и промытую землянику протирают через сито, смешивают с сахаром, добавляют белки и взбивают до получения густой массы. Полученную массу соединяют со взбитыми сливками и охлаждают.



НАПИТКИ

ХЛЕБНЫЙ КВАС

1 кг хлеба, 1 стакан сахара, 25 г дрожжей, 25 г мяты, 50 г изюма, 6 л воды.

Ржаной хлеб нарезать небольшими кусочками, подсушить в духовке до румяного цвета. Сухари положить в эмалированную посуду, залить кипятком, накрыть крышкой и настаивать в течение 6 ч. Процедить, добавить разведенные в воде дрожжи, сахар, мяту и настаивать 5–6 ч.

Когда появится пена, жидкость осторожно процедить, разлить в бутылки, предварительно положив в них изюм. Квас хорошо закупорить и поставить в холодное место. Через 2–3 дня квас готов.

КВАС ИЗ СМОРОДИНЫ

2 л сока красной смородины, 5 л воды, 2–2½ стакана сахара, 15–20 г дрожжей.

Воду вскипятить вместе с сахаром, охладить, добавить сырой смородинный сок и дрожжи, растертые с одной ложкой сахара. Держать несколько дней в тепле (25–20 С), затем разлить в бутылки, закупорить их и хранить в холодном месте.

КВАС ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

1,8 кг свежих яблок кислых сортов, 5 л воды, 2¾ стакана сахара или 2¾–3 стакана меда, кусочек корицы, лимонной или апельсиновой цедры, ½ стакана рябинового сока, изюм, 10–15 г дрожжей

Яблоки нарезать вместе с кожурой на кусочки, сварить, воду слить, добавить сахар или мед и дрожжи, растертые с небольшим количеством сахара, по вкусу добавить пряности и рябиновый сок. Подержать смесь в теплом месте до появления пены 2 дня. Готовый напиток перелить в бутылку или закупоренную посуду и добавить изюм. Хранить в холодном месте.

Подавать к столу с кусочками льда.

КАЛИННИК
(Полесье)

1 кг калины, 4 л воды, 2¾ стакана сахара

Калину перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, затем положить в стеклянную банку. Сахар развести в кипятке и залить калину. Поставить на неделю в прохладное место для настаивания.

Готовый калинник процедить и подавать на стол охлажденным.

СПОТЫКАЧ

По 5 г корицы, гвоздики, шафрана, 10 г мускатного ореха, 20 г ванили, 0,5 л водки, 2 стакана сахара

Водку настоять две недели на специях, ежедневно взбалтывая. Затем процедить и сварить с сахаром. Профильтровать через ткань или вату.

СПОТЫКАЧ ИЗ ЯГОД

1 кг ягод (малины, смородины), 1 кг сахара, 3¾ стакана воды, 750 г водки, ваниль

Ягоды перебрать, промыть, размять ложкой и положить в мешочек и дать стечь соку. Сварить густой сироп, влить в него сок, довести до кипения, снять с огня, добавить водку, настаивавшуюся в течение двух дней на ванили, и хорошо размешать. Затем поставить на небольшой огонь, все время помешивая, пока жидкость не начнет испаряться, но до кипения не доводить. Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.

СПОТЫКАЧ ИЗ ОРЕХОВ

0,5 кг мягких грецких орехов, 4 стакана водки, 2 стакана сахара, 20 вишневых косточек, 2–3 гвоздики, корицы — на кончике ножа

Каждый орех разрезать на четыре части, залить водкой и настаивать в течение месяца на солнце. Затем процедить, растворить в этой жидкости сахар, добавить вишневые косточки, гвоздику, корицу, хорошо размешать, дать настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая, чтобы растворился сахар. Процедить и разлить в бутылки.

ПАЛЕНКА

1 кг ягод (малина, вишня, черешня), 1 л водки, 3 стакана сахара

Ягоды насыпать в эмалированную посуду, залить водкой, плотно закрыть толстой бумагой, проколоть в ней в

двух-трех местах отверстия и поставить в духовку на 8-10 ч. (Если за это время ягоды не упреют, поставить еще раз.) Затем осторожно слить жидкость через сложенную вчетверо марлю, добавить сахар, размешать и поставить на огонь, чтобы сахар растаял. Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.

Пить можно через год.

СЛИВЯНКА

Сливы «венгерка» насыпать доверху в бутыль с широким горлом, залить водкой, укупорить и поставить в темное место на месяц-полтора. Затем водку слить, а в бутыль насыпать сахар (сколько поместится) или налить сахарный сироп (2 стакана сахара на 1,5 л воды), при этом сахар вытянет из слив весь спирт. Через две недели сироп слить, смешать с водкой, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить полгода.

ВИШНЕВКА

Половину вишен очистить от косточек, а другую оставить с косточками, заполнить ими бутыль на ¾ объема, залить водкой и выдержать три-четыре недели при комнатной температуре. Затем настой перелить в другую бутыль, добавить сахар (1½ стакана на 1 л жидкости), укупорить и поставить в теплое место, чтобы сахар растаял. Для получения более сладкой вишневки нужно взять вдвое больше сахара, сварить густой сироп и, пока он горячий, понемногу развести им вишневку. Охлажденный напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить полгода. Чем вишневка старее, тем она вкуснее.

КЛУБНИЧНИК

2,5 кг клубники, 4 л водки, 8 л воды, 4 стакана сахара

Клубнику помыть, удалить плодоножки, всыпать в бутыль, залить водкой и кипяченой водой, поставить на солнце на две недели, пока клубника не всплывет. Содержимое ежедневно перемешивать. Через 14 дней настойку процедить, всыпать сахар, хорошо размешать, перелить в другую бутыль и поставить на солнце. На следующий день бутыль перенести на 10 дней в холодное место. Затем процедить, разлить в толстостенные бутылки, укупорить и хранить в погребе в песке.

Пить можно через две-три недели.

МАЛИНОВКА

Бутыль наполнить на ¾ объема спелой малиной, залить водкой и выдержать двое суток при комнатной температуре. Затем водку слить, малину высыпать, бутыль до половины засыпать свежей малиной, залить той же водкой и опять выдержать двое суток (не более, иначе малина, выделяя кислоту, ухудшит вкус напитка). После этого водку слить, профильтровать и постепенно смешать с густым сиропом, для приготовления которого взять столько сахара, сколько было слито водки. Малиновку разлить в бутылки, укупорить и поставить на четыре-пять месяцев в темное место.

ТЕРНОВКА

Бутыль наполнить спелым терном вперемешку с сахаром, обвязать марлей и поставить на шесть недель на солнце. Когда терн перебродит, влить водку (0,5 л на 10 кг) и настоять три-четыре месяца. Затем процедить, влить в кастрюлю, развести водкой, вскипятить, охладить, разлить в бутылки, укупорить и осмолить. Хранить в сухом погребе, присыпав каждую бутылку сухим песком.

ПИВО ЗАПОРОЖСКОЕ

100 г хмеля, 3 стакана сахара, 9–10 л воды, 2 стакана темной патоки, 50 г дрожжей, мука.

Хмель хорошо растереть с мукой и сахаром, залить кипятком и настоять 2–3 ч. Затем процедить, слить в бочонок и добавить патоку и дрожжи, разведенные теплым настоем. Перебродившее пиво разлить в бутылки, укупорить и хранить в холодном месте.

САМОГОН

Наиболее качественный самогон — так называемый хлебный. Раньше он был очень популярен в Украине. Крепкий, с мягким вкусом, легким похмельем. Потом с изобилием сахара и переходом на примитивные самогонные аппараты постепенно начал забываться.

Ныне наблюдается возврат к изготовлению такого самогона.

ХЛЕБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Сделать солод (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картофель. Истолочь с той водой, что осталась при варке. Выложить в емкость. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Опять сверху присыпать остатками муки. Оставить на ночь.

Через 10–12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить полкило дрожжей. Пусть бродит 5–6 дней.

На два ведра солода — четыре-пять ведер картофеля.

ХЛЕБНЫЙ НА ХМЕЛЮ

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Надо еще заварить хмель. Потом необходимо приготовить так называемый затер — образ, который остался от прошлого раза (1,5–2 литра), добавить сваренный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается — пшеница или рожь, картофель и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставить в теплое место. Стоит до тех пор, пока перестанет бродить и шуметь.

На одно ведро зерна — 2 чугуна вареной картошки (2 ведра). Выход — 2 литра хлебного самогона.

ХЛЕБНЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ХЛЕБОМ

Все так же, как в предыдущем рецепте. Вместо картофеля — размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб.

На два ведра солода — 15–20 буханок хлеба.

ЕЩЕ СПОСОБ ХЛЕБНОГО

Прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 5 литрах воды 10–12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750 г дрожжей.

Если хлеба мало (8 буханок) — сварить чугун картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом. Брожение в теплом месте — неделю.

И ЕЩЕ

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке (кофемолке, можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место.

На 0 килограммов пшеницы 30 литров воды и 0,5 кг дрожжей

Два последних способа технологически более простые но лучший продукт получается при использовании предыдущих рецептов.

САХАРНЫЙ

6 кг сахара развести в 30 л теплой воды и добавить 200 дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха можно добавить ветки смородины или вишни или же сухой укроп. Через 6-7 дней закваска готова

Выход 6 литров

Распространено мнение что из килограмма сахара получается литр водки. При использовании парового аппарата «заводка» 0 литров хорошего продукта получается из 7 килограммов. То есть не надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он не перерабатается и уходит в отходы.

СВЕКОЛЬНЫЙ (I)

Натереть на терке сахарную свеклу отварить в печи отцедить. На 30 литров сока свеклы добавить 200 дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5-6 дней она будет готова. Сахара добавлять не надо

Выход 5 литров.

СВЕКОЛЬНЫЙ (II)

Натереть и испечь сахарную свеклу 10-15-литровый чугун. Дать остыть, но чтобы свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5-6 килограммов сахара и 10 литров воды температурой 24-25 °С. Добавить дрожжи разведенные в небольшом количестве воды. Дрожжей брать

500. Накрыть смесь. Поставить в теплое место, пусть играет 3-4 дня. Перемешать

Готовность определяется временем, когда свекла опустится на дно посуды, а сверху образуется корка. Потом залить брагу в бак и гнать водку

ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять шесть литров засахаренного варенья, развести его 30 литрами теплой воды, добавить 200 дрожжей. Чтобы иметь больший выход самогона, надо добавить еще 3 килограмма сахара

Закваску поставить в теплое место на 3-5 дней. Выход 6 литров самогона, а с добавлением сахара 9

ИЗ ПАТОКИ

Патока отход производства сахара из свеклы. На одно ведро патоки добавить 200-250 дрожжей и развести все это в 25 л воды. Поставить в теплое место на неделю

Выход 6-7 литров.

Желательно самогон перегонять два раза, так как после первой перегонки он получается с неприятным залахом

ИЗ СОКА ЯБЛОК

Перетереть, измельчить яблоки, сок выдавить. На 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 дрожжей. Настаивать в теплом месте. Самогон готов через неделю

Выход 6-7 литров.

ИЗ СИРОПА (ЛЮБОГО)

6 литров сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Через неделю готово

Выход 7 литров самогона.

ИЗ ДИКИХ ГРУШ

Собрать дичку, ссыпать ее в деревянную бадью или бочку — до половины емкости. Пусть там гниет. Затем помять груши деревянным мялом и пусть стоит 2–3 недели. Ничего не добавлять!

Выход — 3 литра.

ИЗ СЛИВ

Три ведра слив помять и пусть бродят две недели. Воды не добавлять.

Выход — 3 литра. Если добавить сахар, выход будет больше.

ИЗ ГРУШ

В 5 литров воды добавить 5 ведер испорченных садовых груш, вареных, сахара 2 килограмма и 200 г дрожжей. Поставить в теплое место на неделю.

Выход — 8 литров самогона.

ИЗ КРАХМАЛА

На два ведра воды добавить 0 килограммов крахмала и заварить как кисель. Потом добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара.

Выстойка — 3–5 дней. Выход — 1. литров водки.

ИЗ КОНФЕТ

5 килограммов конфет (с начинкой) развести в 2 ведрах теплой воды. Выстойка — 4–5 дней.

Выход — 5 литров водки.

ИЗ ХАЛВЫ

0 килограммов халвы развести в .5–20 литрах теплой воды. Выстойка — 8 дней.

Выход — 0 литров самогона, но при этом сохраняется запах подсолнечного масла. Чтобы его уничтожить, можно добавить в водку веточку мяты.

ИЗ СУШКИ

2 килограмма сухих яблок или груш заварить в ведре воды, добавить 3 кг сахара, 300 г дрожжей. Все это плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Неделю пусть стоит в теплом месте. В эту закваску перед производством добавить пучок сухого чабреца.

Выход — 3,5 л самогона.

ИЗ ВИНОГРАДА

Сок выдавить на вино, а на ведро выжимок добавить 100 г дрожжей, 5 кг сахара и развести в 30 л воды.

Выстойка — одна неделя.

Выход — 7 литров водки — очень светлой.

КОМБИНИРОВАННЫЙ

20 стаканов пшеницы, три литра воды, килограмм сахара. Смешать. Пять дней настаивать в тепле. Потом добавить 5 кг сахара и 18 литров воды. Бродит 7–8 дней. Брага на вкус должна быть горькой. Процедить.

Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара, 8 литров теплой воды, выстоять 8–0 дней, снова можно получить 12–.5 литров самогона.

8*

БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены заваркой и солодом.

Заварка в 2 л воды заварить одну пригоршню свежего хмеля (сухого две) дать немного настояться отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки После кратковременной выстойки (30 40 минут) заварка готова

Солод прорастить зерна ржи высушить их и смолоть.

В основной продукт свеклу картошку яблоки груши и т. д. добавить заварку и солод, развести водой до полужидкого состояния дать выиграться в теплом месте, перегнать

Расход на данное количество заварки 3 кг солода и полведра (5—6 л) основного продукта

Выход 3 л.

МЕДОВУХА

4 банки (700-граммовых меда банка 3 литровая) сиропа 27 литров воды. 300 г дрожжей Настаивать в теплом месте неделю

Выход готового продукта 7 литров.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ (I)

На один килограмм гороха надо 5 кг сахара. 500 г дрожжей и 15 литров теплой воды Добавить литр парного молока

Выстойка одни сутки. Выход 5 литров водки.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ (II)

5 килограммов сахара 25 литров кипяченой воды 500 дрожжей 25 средних сырых картофелин 3 стакана молока 4 буханки хлеба Все смешать Перебраживает за 24 часа

…И ЗА ДВА ЧАСА

10 килограммов сахара пачку дрожжей три литра молока 3 4 ведра воды влить в стиральную машину Крутить 2 часа Дать отстояться Можно перегонять

СПОСОБЫ ОЧИСТКИ И УЛУЧШЕНИЯ

Наихудшее в самогоне сивушные масла. Что они есть, каждый может убедиться сам достаточно зажечь самогон в ложке (если не горит это плохой продукт) После сгорания спирта на дне остается маслянистая жидкость. Это и есть вредные сивушные масла.

Как от них избавиться? Первое соблюдать технологию выработки. не изменять температуру. постоянно менять воду охладитель

Уже готовый самогон очищают от сивушного масла с помощью марганцовки. На трехлитровую банку бросают 2-3 грамма порошка марганцовки Ждут пока выпадет осадок Самогон аккуратно сливают

Для этой цели используют бытовые фильтры для воды типа «Родничок» Если нет, можно процедить самогон просто через сосуд с древесным углем

Его неплохой заменитель можно получить в домашних условиях Разожгите березовый костер Когда дрова перегорят но жар еще очень сильный наполните им глиняный горшок. сдуйте золу Горшок плотно закройте крышкой Ждите пока уголья потухнут Выньте их из горшка остудите истолките не очень мелко) Можно использовать как фильтр Можно бросить (из расчета 50 г на литр) в самогон Пусть стоит недели три Сосуд каждый день встряхивайте Профильтруйте

Не поленитесь сделать это и убедитесь — улучшается вкус, уменьшается количество примесей.

Итак, у вас уже есть изготовленный, очищенный продукт. Он уже готов к употреблению.

А еще есть масса способов улучшения продукта, устранения специфического запаха, улучшения вкусовых качеств. Вот некоторые из них.

СТАРКА

В 0,5 л капают 5 капель аммониака (аммониевая соль — используется в медицине и ветеринарии), хорошо встряхивают.

НА ПОЛЫНИ

Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, бросают в водку на четверть емкости. Употреблять через неделю-две.

КАНТАБАС

Берут ягоды смородины, насыпают половину бутыли и наливают доверху водкой. Бутыль накрывают чистым полотном, шесть недель выставляют на солнце. Процеживают, дают отстояться, разливают по бутылкам. Чем больше хранить кантабас, тем он вкуснее.

СЛИВОВИЦА

Насыпать перестелой, уже морщинистой «венгерки» почти полную бутыль. Залить водкой. Оставить на шесть недель. Водку слить, запечатать.

Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через три недели слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить, закорковать. Пить через полгода.

ВИШНЕВКА

Так же, как и в предыдущем рецепте. Использовать спелые и переспелые вишни.

В принципе такую водку можно получить из любых фруктов.

ВОДКА ОГУРЕЧНАЯ

В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку так, чтобы внутри этой емкости рос огурец. Для этого завязь надо осторожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить магазинной водкой. Когда настоится, у водки будет привкус свежего огурца.

ВОДКА МАЛОСОЛЬНАЯ

Делается все, как описано выше, только огурец заливается хорошим крепким самогоном.

Водка приобретает вкус малосольного огурца.

ЦВЕТНАЯ

Водке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела:

синий цвет — настаивать на васильках,
зеленый — на мяте,
красный — на чернике,
фиолетовый — на семенах подсолнечника,
желтый — на шафране.

МЕНЕЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ

ЗЕМЛЯНИЧНАЯ ВОДКА

Землянику (клубнику) перетирают с сахаром, добавляют водку.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СПОТЫКАЧ

Насыпают полбутылки качественной земляники. Сахар варят, как на карамель, перетирают на пудру. Засыпают им сверху землянику. Заливают водкой. Выставляют 2 месяца на солнце, постоянно взбалтывая. Слить, процедить. Можно употреблять (по желанию можно еще разбавить водкой).

МАЛИНОВКА

В бутыль насыпать на три четверти спелой малины. Налить водкой и поставить на двое суток в тени. Слить спирт, выбросить малину, насыпать полбутылки свежей и опять залить тем же спиртом на двое суток. Слить, процедить. Развести сахарный сироп, добавить в малиновку по вкусу.

БОЛЕЕ СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Предыдущие рецепты улучшения водки подбирались по принципу простоты. В этом разделе — рецепты того времени, когда жизнь не была такой торопливой. Наши предки разработали целую науку. Сделать такую водку не так просто. Однако, поверьте, затраченные усилия окупятся сторицей.

И еще. Не возмущайтесь, увидев в рецептуре дефицитные компоненты. Фантазируйте, импровизируйте.

ВАРЕНУХА

Сушку груш, яблок, вишен, слив, инжира и рожки помыть, залить в горшке водкой, добавить мед по вкусу, стручки перца. Горшок накрыть куском хлеба. Обмазать пресным тестом. Поставить на 12 часов в горячую печку. Пить горячей.

СПОТЫКАЧ

По 4 г гвоздики и шафрана, 8 г мускатного ореха, 15 г ванили, 2 недели, взбалтывая, настоять на литре водки. Процедить. Закипятить со стаканом сахара. Процедить.

ЗАПЕКАНКА (I)

По 15 г имбиря, пряного перца, гвоздики, муската, кардамона, лимонной цедры — на ведро водки. Все варится в запечатанном горшке 12 часов. Остудить.

Разлить по бутылкам.

ЗАПЕКАНКА (II)

4 л водки в толстостенной бутыли настоять на лимонных корках. Положить туда 15 г бадьяна, по 20 г кардамона и мускатного цветка, 2 мускатных ореха (все истолченным). Всю бутыль только обмазать ржаным тестом, поставить на ночь в протопленную печь. Так четыре ночи подряд. Разлить по бутылкам, добавить сахар.

Полезная информация

Общие советы по производству самогона

• Чтобы узнать, готова ли брага, надо зажечь спичку у той емкости, в которой находится брага. Если спичка не горит — значит закваска не готова, если же ярко горит — можно начинать.

Есть и другой способ узнать о готовности закваски. Надо ее попробовать на язык: если сладкая — пусть еще постоит, если горькая — готова.

Бывает, что во время производства в емкость с водкой бежит закваска. Чтобы этого не было, надо в закваску добавить пол-литра свежего молока или две ложки сливочного масла.

• В закваску для запаха и приятного цвета водки перед производством можно бросить корень калгана. Тогда цвет водки будет светло-коричневым, а вкус — приятным. Можно добавлять перец красный спелый, траву зубровки, веточку сухой мяты.

Крепость любой самогонки зависит от качества дрожжей и теплового режима выстойки закваски.

Отходы — брагу — никогда не выливайте, а добавляйте в нее необходимые компоненты для нового задела. Качество такой водки всегда лучше.

Заделывать закваску, чтобы вышла водка хорошей, надо всегда на старику (по лунному календарю), а производить самогон — в любые дни, но не на новом месяце и не на гнилой кватире (опять же это все по лунному календарю).

Закваску заделывать лучше всего в деревянных или эмалированных емкостях.

Ароматизирование настаиванием

Водки, подобные заводским маркам «Зубровка», «Зверобой» и др., можно сделать в домашних условиях, используя травы, ягоды, фрукты и т. д.

Многие ароматизированные водки приобретают лечебный эффект. Для получения аромата можно использовать лечебные травы, почти все ягоды, фрукты.

Самый простой способ — настаивание. В уже готовую водку добавляют тот же зверобой, зубровку настаивают. Интересно, что наибольшее количество ароматных веществ растения отдают при крепости растворителя 45–55 %. То есть не обязательно использовать спирт и даже «первач». Если настаиваемое растение время от времени менять на свежее (с той же водкой), получите концентрированный настой, которым потом можно улучшать водку.

Практичнее всего настаивание производить в стеклянной посуде.

Если гости придут скоро, а очень хочется угостить их ароматизированной водкой, поставьте бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски, покипятите часок. Остудите в холодной воде.

...и перегонкой

• Проще всего траву, кожуру лимона, апельсина бросать в закваску при закладке. Но аромат получается еле заметный. Чтобы он был сильнее, можно воду, которой разводится закваска, предварительно настоять на выбранном вами ароматизаторе или сделать отвар нужной травы, кореньев и т. д., а потом разбавлять им закваску.



ЗАГОТОВКА ПЛОДОВ И ЯГОД

МОЧЕНЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту и спирт, что в основном консервирует замоченные плоды.

У моченых фруктов свой неповторимый вкус и аромат. Этот освежающий продукт подается в холодном виде к мясным блюдам и дичи.

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ И ГРУШИ С УКРОПОМ

Бочку хорошо обварить кипятком, насыпать на дно укроп, уложить на него яблоки, затем — снова укроп, а потом яблоки и так чередовать до тех пор, пока не наполнится вся бочка. Затем насыпать несколько горстей аниса, закрыть кругом и наложить груз.

В это время налить в бочку на яблоки столько чистой воды, в которой растворено немного сахара (примерно 2 стакана на ведро), чтобы она была на 2–2,5 см выше круга. Через несколько дней нужно долить воды, потому что она вбирается плодами, и поддерживать воду на одинаковом уровне. Через 4–6 недель плоды можно потреблять. Они сохраняются в хорошем виде длительное время, если предохранять их от соприкосновения с воздухом.

Воду при уменьшении плодов надо отливать настолько, чтобы она их покрывала не выше 2–2,5 см. Если над плодами будет мало воды, они начинают бродить и закисать. То же может случиться, если груз не слишком тяжел и потому плохо нажимает плоды, которые, всплывая, чернеют и гниют.

Таким образом можно заготавливать как яблоки, так и груши.

МОЧЕНЫЙ ВИНОГРАД

Используют столовые или винные сорта винограда с плотной кожицей.

Отобрать крепкий, зрелый, с крупными, здоровыми, хорошо развитыми ягодами виноград, промыть его несколько раз в холодной воде и уложить в банки, пересыпав каждый ряд мелко смолотыми и просеянными семенами горчицы. На 10 кг винограда надо класть 500–600 г семян горчицы. Затем в банки очень осторожно налить с одного конца чистую холодную воду, чтобы она полностью покрыла виноград, плотно закрыть пергаментной бумагой и поставить на хранение в прохладном месте.

Продукт готов к употреблению через 20—25 дней. Моченый виноград очень вкусный, ароматный. Его сок чуть кисловатый, можно пить.

СОЛЕНИЕ АРБУЗОВ

[illegible] заливают рассолом. Для мелких арбузов требуется 2? стакана соли на [illegible]0 л воды, а для крупных — [illegible]3 стакана на [illegible]0 л воды. Поверх арбузов укладывают чистую ветошь, устанавливают деревянный круг и на него [illegible] груз. Соленые арбузы хранят в холодном подвале.

Процесс созревания, в зависимости от температурных условий, продолжается 35–50 дней.

При засолке арбузов пряностями не пользуются.

АРБУЗЫ СОЛЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

[illegible] ной ржаной соломой, листьями вишни или черной смородины. [illegible] ками, засыпанные песком, заливают рассолом. [illegible] [illegible] [illegible] потребе.

[illegible]

[illegible] роны плодоножки, так и со стороны соцветия.

[illegible] ливают кипящим рассолом.

[illegible] стрюлю наливают столько литров воды, сколько подго[illegible] [illegible] смесь 8–10 мин [illegible] ния соли, фильтруют через 3-4 слоя марли, доводят [illegible] (2 ст. ложки на 1 л воды или 1 ст. ложку, если уксус [illegible] добавляют сахар (1 ст. ложку на 1 л воды).

[illegible] при 100 °С [illegible] обычных условиях.

[illegible] вздуваются крышки, что свидетельствует о недостаточ[illegible]

пока крышки будут сорваны, их нужно снять, слить рассол в кастрюлю, нагреть его до кипения, вновь залить им банки и герметически укупорить другими крышками.

АРБУЗЫ, СОЛЕННЫЕ В РАССОЛЕ

Отобранные для засолки арбузы тщательно моют холодной водой, для ускорения молочнокислого брожения прокалывают кожицу в 10–12 местах острой деревянной иглой, плотно укладывают их в бочку. Бочку с арбузами укупоривают и через шпунтовое отверстие заливают рассолом 6–8% концентрации (2,4 стакана соли на 1 ведро воды) и в таком виде выдерживают при температуре около 20 °C в течение 2–3 дней. Затем бочку доливают до самого верха рассолом, плотно закрывают шпунтовое отверстие деревянной пробкой и переносят бочку в прохладное место (например в погреб).

Бочку с арбузами можно не укупоривать. Ее заливают рассолом и сразу переносят, накрывают холстом, устанавливают подгнетный круг, гнет и следят затем, чтобы они всегда были покрыты рассолом.

При появлении плесени ее смывают. Хранить соленые арбузы рекомендуется при температуре от +1 °C до 3 °C.

СУШКА ПЛОДОВ И ЯГОД

Самый старый, простой и распространенный способ заготовки впрок плодов и овощей — их сушка. Сушить фрукты и овощи можно на солнце, на воздухе, в печах, в духовках, а также в специально оборудованных приспособлениях.

При высушивании они выделяют большую часть содержащейся в них воды и значительно уменьшаются в массе и объеме. Концентрация сахара и других питательных веществ

повышается. Правильно высушенные плоды и ягоды — чрезвычайно ценные и стойкие пищевые продукты. Потреблять их можно в любое время года. Однако аромат и окраска их часто теряются.

Солнечно-воздушная сушка — самый дешевый способ заготовки фруктов впрок. Этим способом можно сушить все культурные и дикорастущие плоды, овощи, пряности, лекарственное сырье и т. д. Различаются лишь режим сушки и подготовка сырья. При невысокой температуре и медленной сушке полнее сохраняются питательные и ароматические вещества. Качество готовой продукции при этом немного хуже, чем при искусственной сушке, так как процесс длится несколько дней, продукция загрязняется пылью.

На ночь или в дождливую погоду подносы и лотки с фруктами и овощами убирают под навес, ставят в штабеля, накрывают пленкой, а при необходимости досушивают в печах, сушилках, духовках.

Если во время солнечно-воздушной сушки стоят дождливые дни, то на плодах может появиться плесень или они начинают гнить. Чтобы избежать этого, плоды перед сушкой обрабатывают солевым раствором (1/3 стакана соли на ведро воды) или окуривают сернистым газом. Окуривание ускоряет сушку, плоды светлеют и не загрязняются насекомыми.

Воздушно-теневая сушка проводится в хорошо проветриваемом помещении, а в хорошую погоду — на открытом воздухе, но в тени, под специальным навесом. Ее в основном используют для сушки винограда, подвяливания слив, черешни и других плодов перед сушкой, для досушивания фруктов, а также для сушки лекарственного сырья.

Тепловая сушка с искусственным подогревом предусматривает определенный температурный режим для каждого вида фруктов и овощей. В основном их сушат при температуре 70–90 °C.

Перед сушкой плоды обязательно сортируют, удаляя недоброкачественные, моют, бланшируют и окуривают.

Бланшированием уничтожается основная часть микробов, удаляется восковой налет, что значительно ускоряет сушку. Фрукты и овощи уменьшаются в объеме, что позво-

ляет экономнее использовать специальную тару, становятся более мягкими, их легче укладывать, потому что из тканей частично вытеснен воздух.

При бланшировании сохраняется натуральный цвет, но теряется часть пищевых компонентов — сахара, витамины, минеральные вещества и др. Такие потери снижаются при бланшировании паром. Качество готовой продукции из бланшированных плодов всегда выше еще и потому, что вредители сухофруктов не могут заразить их.

Подготовленные плоды кладут в дуршлаг, опускают в кипяток или в специальный раствор. Чтобы вода мгновенно не остыла, чем снизится эффект бланширования, объем ее должен в 3 раза превышать объем погруженных плодов. В зависимости от вида плоды бланшируют от нескольких секунд до 20 минут. Затем их вынимают и сразу обдают холодной водой. Когда вода стечет, раскладывают для сушки.

В воду при бланшировании иногда добавляют сахар (например для груш), а также соль или пищевую соду (для слив, винограда и т. п.).

Для сушки используют разнообразные несложные приспособления: подносы, лотки, сита, решета, сетки, сделанные из тонких сухих досок, фанеры, картона, жести, ошкуренного ивового прута и т. д.

Наибольшей популярностью пользуются деревянные и фанерные подносы, сита и лотки. Для циркуляции воздуха дно их делают решетчатым — из планок с просветом в 3-4 сантиметра. Можно также натянуть металлическую сетку, мешковину или редкую ткань, прикрепив ее планками во избежание провисания.

На садовом участке можно соорудить простейшую сушильную площадку, выбрав хорошо проветриваемый и освещенный солнцем участок, забив в землю несколько кольев-столбов, на которые сверху набивают рейки с наклоном к югу. На них ставят лотки или обивают их мешковиной. На ночь плоды накрывают пленкой.

Из листового железа можно сделать солнечную сушилку с трубой, дверцей и приспособлениями для вкладывания сит. Ящик окрашивают в черный цвет.

Очень удобны сушильные рамки, на которые натягивают до 15 рядов проволоки, нанизав на них до 15 килограммов яблок. На деревянной рамочной стенке можно сделать гораздо больше рядов проволоки.

Более быстрый способ заготовки сухофруктов — использование печей и духовых шкафов. Существуют сушилки с постоянной печкой — духовой шкаф рядом с топкой. Их удобно топить опилками. Наряду с копчением мясных продуктов, коптильни-сушилки можно использовать для сушки овощей, фруктов и грибов.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Черную смородину сушат полностью дозревшей, но не перезревшей.

Ягоды вымойте, удалите плодоножки и другие примеси и тонким слоем рассыпьте на сито. Сохнут эти ягоды быстро, их не следует пересушивать, так как тогда ягоды менее пригодны для лечебных целей: они хрупки и плохо набухают при варке. Поэтому хорошо черную смородину сушить под навесом, где обеспечивается проветривание.

В печах или сушильных шкафах черная смородина высыхает за 2-4 ч, и надо следить, чтобы ягоды не подгорели и не пересохли.

Сушка считается законченной, если ягоды не слипаются.

КРЫЖОВНИК

Сушеный крыжовник может заменить изюм. Сушится так же, как и черная смородина. Для равномерного высыхания его сортируют по размеру ягод. Сушка производится 5-7 ч. Выход готовой продукции — 10-15% от сырья.

Хорошо высыхает крыжовник в металлическом противне, закрытом стеклом, или в сушилке наподобие пар-

ника, закрытой сверху металлической или капроновой мелкой сеткой, а сверху — пленкой для защиты от дикой моли, мух, утренних рос, дождя. Под пленкой сушка происходит быстрее.

МАЛИНА

Отбирают чистые ягоды (мыть не рекомендуется), удаляют цветоложа. Сушат в печах или духовках при 40–50 °С. К концу сушки температуру повышают до 60 °С.

В русских печах ягоды насыпают на противни, можно на листья капусты или подсолнечника, или прямо на остывающий под.

Сухие ягоды надо хранить в стеклянных банках или пергаментных пакетах в сухом темном месте.

ЗЕМЛЯНИКА

Отбирают чистые некрупные ягоды (мытье нежелательно), обрывают чашелистики, убирают посторонние примеси. Сушат 5–6 ч в печи или духовом шкафу с открытой дверцей при 50–60 °С. Сухие ягоды упаковывают в бумажные пакеты, картонные коробки или тканевые мешочки, можно хранить их в стеклянных банках с притертыми стеклянными или полиэтиленовыми крышками.

СЛИВЫ

Лучшие для сушки сорта — венгерка итальянская, венгерка обыкновенная и другие крупноплодные сливы темно-фиолетовой окраски. Они должны быть полностью созревшими.

Сырье сортируют по размеру, удаляя плодоножки, а также сливы с механическими повреждениями и пораженные плодожоркой. Отсортированные плоды тщательно моют, выкладывают в дуршлаг и бланшируют

путем погружения в кипящий раствор питьевой соды (1/2 чайной ложки на 1 л воды) в течение 1–1,5 с.

После бланшировки сливы немедленно охлаждают в ведре с холодной водой, затем тщательно промывают холодной водой. При этом удаляется восковой налет и на кожице сливы образуется сетка, способствующая скорейшей сушке. Плоды укладывают на сита в один ряд и ставят в сушильный шкаф, где они подвергаются трехкратной тепловой обработке с перерывами на охлаждение и перекладку на другую сторону.

Первая сушка производится при температуре 45–50 °С в течение 3–4 ч в зависимости от величины плодов и густоты укладки. Сита перекладывают через каждый час (нижнее на место верхнего, а верхнее на место нижнего и т. д.).

Вторая сушка при температуре 60–65 °С продолжается 6–8 ч, после чего сита выносят, сливы переворачивают и охлаждают в течение 5 ч.

Третий раз сливы сушат 4–5 ч при температуре 70–75 °С.

Трехкратная тепловая обработка гарантирует высокое качество чернослива. Готовые сливы при надавливании пальцем не выделяют сок, а мякоть у косточек не бывает влажной.

Сливы можно сушить с предварительным подвяливанием их на солнце.

Готовый чернослив выдерживают в открытом ящике 5–6 дней, плотно укладывают в бумажный мешок и хранят подвешенным в сухом помещении.

Лучший способ сохранения чернослива в домашних условиях — плотная укладка его в трехлитровую бутыль с последующей стерилизацией в кипящей воде. Бутыль накрывают крышкой, ставят в ведро с подогретой до 40 °С водой, доводят воду до кипения и стерилизуют 60 мин. Затем бутыль укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения.

Сушить сливы можно и на солнце 5-6 дней. На ночь и в ненастную погоду сита убирают и складывают штабелями в сухом, проветриваемом месте. Для равномерного просушивания сливы необходимо периодически переворачивать.

ВИНОГРАД

Для сушки пригодны спелые сахаристые грозди. Из бессемянных сортов винограда получают кишмиш, а из сортов с семенами — изюм. Сушат виноград в основном солнечным способом.

Грозди сортируют, удаляя недозрелые, а также поврежденные и загнившие ягоды. Отсортированное сырье моют, укладывают в дуршлаг и бланшируют путем погружения в раствор пищевой соды (1/3 чайной ложки на 1 л воды) в течение двух-трех секунд. После бланширования виноград немедленно погружают в ведро с водой для охлаждения, затем тщательно промывают холодной водой.

При такой обработке удаляется восковой налет и на ягодах образуется мелкая сетка, способствующая скорейшему удалению из них влаги при сушке.

Грозди выкладывают на сита в один ряд, сита устанавливают против солнца для сушки в течение 12–20 дней в зависимости от района, погоды и температуры воздуха. Грозди периодически переворачивают.

Просушенные ягоды отделяют от кисти и провеивают на ветру. Высушенный виноград укладывают в открытый ящик, выдерживают 2-3 дня, плотно укладывают в герметичную посуду и хранят в сухом помещении.



ЗАГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Трудно представить стол без овощей. Многие стараются использовать в пищу не только культурные овощные растения, которые можно вырастить на огороде, садовом участке, даже на окне или балконе, но и так называемые дикоросы: ревень, одуванчик, аир, щавель, борщевик и многие другие, представляющие собой дополнительный резерв продуктов питания, помогающие разнообразить рацион, обогащать пищу витаминами, микроэлементами и другими нужными веществами.

Овощи, самые разнообразные и в любом виде, должны быть на нашем столе каждый день и по возможности круглый год, независимо от сезона.

КВАШЕНИЕ, СОЛЕНИЕ, МОЧЕНИЕ

Квашение, а также соление, мочение овощей основано на молочнокислом брожении сахаров исходного продукта. Накапливающаяся при этом молочная кислота не только придает готовому продукту своеобразные вкусовые качества, но и выступает как антисептик, подавляя деятельность вредных

микроорганизмов и таким образом препятствуя порче продукта. Надо сказать, что принципиальной разницы между квашением, солением и мочением нет, а готовый продукт называют квашеным (капуста), соленым (огурцы, помидоры и др.) или моченым (яблоки, груши, брусника и многие другие плоды и ягоды) в зависимости от вида сырья.

Все заготовленные впрок квашением, солением, мочением овощи следует хранить при температуре 0 °С.

КАПУСТА

При квашении сохраняется не только ее пищевая ценность, но и так необходимый зимой витамин С.

Технология квашения несложна, хотя и насчитывает множество способов. Выбирайте на свой вкус и не бойтесь экспериментировать.

Есть и общее правило. Для квашения подходят многие сорта капусты, но лучше использовать кочаны высокой сахаристости, с белыми, нежными листьями. Капусту ранних сортов не квасят, ее рыхлый кочан с зеленоватыми листьями можно использовать для салатов, борщей, капустников, гарниров. Квасят же только белокочанную капусту средних или поздних сортов созревания.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ КОЧАННАЯ

Годятся все среднеранние и поздние сорта. Кочаны должны быть свежими, крепкими, зрелыми, плотными, без трещин.

По этому рецепту капусту квасят поздней осенью — в октябре и ноябре. Она должна перебродить до наступления зимних холодов.

Кочаны освободить от зеленых загрязненных и поврежденных покровных листьев, вырезая их вместе с кочерыжкой. Затем обмыть проточной водой, а кочерыж-

ку каждого кочана надрезать крест-накрест глубиной 4-5 сантиметров.

Подготовленную таким образом капусту плотно уложить кочерыжками кверху, пустоты заполнить половинками или четвертинками кочанов (большие пустоты оставлять нельзя).

В качестве пряности можно использовать кусочки хрена: на 10 килограммов капусты — до 50 граммов хрена. Если сок будут впоследствии пить, добавляют раздробленные кукурузные зерна. В таком случае при брожении образуется углекислый газ, сок становится слабогазированным и приятным на вкус.

Для заливки используют обыкновенный рассол: в 10 литрах воды растворить 1/2 стакана поваренной соли, довести жидкость до кипения, процедить и охладить.

На кочаны положить деревянную подметочную крестовину, а на нее гнет (тщательно вымытый камень).

Рассол должен покрыть кочаны слоем не менее 10 сантиметров и проникнуть во все пустоты. В тех местах, куда рассол не проник или где недостает соли, капуста начинает гнить. Во избежание этого в течение первой недели рассол необходимо несколько раз слить и сразу же снова налить. Затем до окончания процесса брожения делать это 1—2 раза в неделю.

Во время брожения и хранения в капусту необходимо периодически доливать рассол: на 10 литров воды 1/3 стакана поваренной соли.

Готовая капуста должна быть светло-желтого цвета, сочная и хрустящая, рассол — прозрачным, ароматным, солоновато-кисловатым. Если он начинает темнеть и покрываться слизью, его надо слить, проварить, охладить, процедить и снова залить капусту.

Если при хранении капусты на ней появилась белая пленка, нужно осторожно влить такое количество свежего рассола, чтобы пленка вытекла вместе с ним в слив, ком или снять ее ложкой.

КАПУСТА, КВАШЕННАЯ С КРАСНОЙ СВЕКЛОЙ

8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50—100 г зелени петрушки, 1 свекла, 3—4 стручка перца.

Для рассола: 4 л воды, ½ стакана соли, 1 стакан сахара.

Готовить эту капусту несложно. Удобно для этой цели использовать эмалированное ведро.

Овощи вымыть и очистить. У капусты удалить кочерыжки и разрезать на куски приблизительно по 200-300 граммов. Чеснок и петрушку мелко нарезать, хрен натереть на терке, свеклу нарезать крупными кубиками. Все овощи плотно уложить в эмалированное ведро и залить теплым рассолом, накрыть и положить груз. Оставить ведро на двое суток при температуре 18 °С, затем перенести в более прохладное место. Спустя неделю капуста будет готова. (Получается она красивого малинового цвета от свеклы.)

Хранить в прохладном месте.

КАПУСТА, КВАШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ И ЯГОДАМИ

10 кг капусты, 6-7 столовых ложек соли "Экстра", 5 корней моркови, 1 кг яблок.

Кочаны очистить, разрезать пополам или на четыре части и удалить кочерыжку. Потом нашинковать или нарубить.

На дно бочки положить несколько больших капустных листьев и слой нашинкованной капусты, смешанной с мелко нарезанной (или натертой) морковью, посыпать небольшим количеством соли. Выложить слоями яблоки (разрезанные и без семян), ягоды — клюкву, бруснику (без веточек и листочков), небольшие капустные кочаны целые или половинки. Насыпать следующий слой капусты, уплотнить его.

Заполнив посудину, положить сверху капустные листья, накрыть все марлей или белой тканью и придавить деревянным кругом (тарелкой, эмалированной крышкой) с грузом.

На следующий день, когда капуста пустит сок, удалить с поверхности пену и сделать в капусте несколько глубоких проколов.

В первые дни капусту хранить при комнатной температуре, а через неделю убрать в прохладное место.

КАПУСТА ШИНКОВАННАЯ, КВАШЕННАЯ С МОРКОВЬЮ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

10 кг капусты, 3 кг моркови, 2 кг сладкого перца.

Капусту нашинковать. Морковь, сладкий зеленый и красный перец, корень сельдерея с листьями нарезать тонкими полосками и добавить пучок зелени петрушки. Овощи смешать, добавить соль (1 стакана на 10 килограммов овощей), хорошо размешать и выдержать 2 часа, чтобы они хорошо пропитались солью и ароматом петрушки и сельдерея. Затем смесь плотно уложить в банки, помещая между слоями зерна черного перца и лавровый лист, покрыть целыми капустными листьями. Смесь должна быть покрыта выделившимся соком. По окончании брожения посуду хорошо накрыть и перевязать куском нейлона. Перебродившую смесь хранить в холодном месте.

ОГУРЦЫ

А вот чтобы заквасить огурцы на зиму, надо солить их по всем правилам.

Во-первых, огурцы, которые вы собираетесь засолить впрок, должны быть зрелыми, но ни в коем случае не перезревшими, иметь их кожуру свежей и плотной. Чтобы получить огурцы хорошего качества, солить их надо в день сбо-

ра. Отобранные огурцы следует рассортировать по качеству и размеру. Если огурцов много, лучше солить их в бочке [illegible] в которых, кстати, огурцы будут вкуснее.

Солят по-разному, но везде требуется добавление специй и пряностей — корня хрена, горького стручкового перца, укропа, а также чеснока. Кроме всего, эти продукты обогащают огурцы витамином С.

Многие любят добавлять еще и листья черной смородины, вишни, зелень петрушки, сельдерея, а также эстрагон [illegible] Общее количество пряностей на [illegible] килограммов огурцов должно быть примерно 2–3 килограмма. Концентрация раствора поваренной соли, которым потом заливают огурцы, составляет 6–9 процентов. Следует иметь в виду, что чем крупнее огурцы, тем концентрация рассола должна быть выше.

Огурцы солят в дубовой или буковой бочке емкостью 50–100 литров. Сначала ее необходимо вымачивать в течение 5–6 дней (бывшую в употреблении) и в течение 15–20 (новую), затем промыть горячей водой и ошпарить кипятком. [illegible] сернистым газом (40–50 граммов серы на кубический метр объема) и снова ополоснуть чистой водой.

[illegible] 1–2 дня при довольно высокой температуре (15–20 °С). [illegible] помещение — подвал, кладовую, ледник. В зависимости от температуры этот процесс заканчивается через 1,5–2 месяца. [illegible] кой температуре (от минус [illegible] до плюс 1 °С). Чтобы огурцы хорошо хранились, они должны быть покрыты рассолом.

ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ

В [illegible]

[illegible] на две части, одной выложить дно кастрюли, вторую оставить, чтобы потом накрыть огурцы.

[illegible] (на [illegible] воды — 2 ст. ложки соли), покрыть оставшейся зеленью [illegible] при температуре 18–20 °С 3–4 дня. [illegible] водой (50–60 °С) на слабый огонь для стерилизации.

[illegible] банки стерилизовать 15 минут, [illegible] не менее 25. Затем банки закатать и охладить, перевернув вверх дном. Рассол в банках сначала будет мутным, затем опосле[illegible]

ОГУРЦЫ, ЗАСОЛЕННЫЕ В БОЧКЕ

50 кг огурцов, 1–1,5 кг укропа, 250 г листьев хрена, 50 г корня хрена, 150 г чеснока, [illegible] перца горького стручкового, 2,5–3 кг специй

Лучшие сорта для такой засолки — «нежинские», [illegible]

Солить огурцы нужно в день сбора.

Огурцы [illegible] рассортировать и разделить на три группы — крупные, средние и мелкие. Затем [illegible] промыть холодной водой и [illegible] в бочку. Для удаления возможной горечи залить их крутым кипятком и накрыть [illegible] Через [illegible] минут, когда огурцы остынут, приступить к засолке.

Для этого берут свежий укроп, листья хрена, чеснок, горький стручковый перец, измельченный корень хрена, а также листья черной смородины, петрушки, пастернака, эстрагон, майоран, чабер, базилик — всего 2,5–3 килограмма.

На дно бочки положить третью часть подготовленных специй, до половины заполнить ее огурцами, потом добавить еще третью часть специй, после чего поверху уложить огурцы. При наполнении бочки ее надо время от времени встряхивать, чтобы огурцы хорошо уплотнились. Поверх огурцов положить оставшиеся специи, немедленно укупорить и через шпунтовое отверстие вульхвлить процеженный отстоявшийся рассол. Шпунтовое отверстие слегка прикрыть пробкой.

Бочку на два-три дня оставить в теплом месте, затем поставить в холодный погреб, а лучше даже на лед. Здесь бочку надо окончательно укупорить, забить шпунтовое отверстие пробкой, под которую положить чистый кусочек холстины или мешковины.

Если огурцы в дальнейшем будут храниться в простых подвалах, то бочку надо поместить туда сразу после заливки рассола. В таком случае брожение заканчивается примерно через месяц, после чего температуру можно снизить до 0 °С.

Надо иметь в виду, что при брожении масса огурцов уменьшается на 4–7 процентов. Правильно засоленные огурцы должны быть буровато-темно-зеленого, а не блеклого цвета, крепкими, хрустящими, приятного солоновато-кислого вкуса, с ароматом специй.

ОГУРЦЫ В ОГУРЦАХ

Этот способ соления многим нравится, однако он тоже не любителя, и если вы захотите попробовать, разумеется, надо сначала посолить немного.

Главная особенность в том, что здесь рассол приготовляется не из воды и соли, а из соли и огуречного сока. Вот как это делается. Взять два вида огурцов — мелкие, которые еще не совсем созрели, и крупные, совсем спелые. Спелые порубить, смешать с солью и пересыпать мелкие огурцы. Травы класть те же, что и при обычном засоле. Изрубленные, смешанные с солью огурцы дают рассол.

ОГУРЦЫ В ТЫКВАХ

1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара.

Здесь вместо бочонков используют тыквы. С тыквы срезать верхушку, выдолбить ее и наполнить огурцами, перекладывая каждый ряд травами и дольками чеснока. Наполнив подобным образом несколько тыкв, уложить их в бочонок и залить рассолом. Обязательно холодным.

ПОМИДОРЫ

Для засолки пригодны помидоры разной степени зрелости.

Их сортируют по размеру и степени зрелости. Зеленые помидоры надо обязательно бланшировать.

Из пряностей кладут укроп, перец стручковый горький (свежий или сушеный), эстрагон, листья петрушки и сельдерея, листья хрена, черной смородины, вишни и др. Многие кладут еще и чеснок.

Ферментация томатов идет несколько дольше, чем огурцов. Они готовы через 2–3 месяца после засолки. Хранить соленые помидоры надо при температуре от плюс 1 °С до минус 1 °С.

ПОМИДОРЫ ЗЕЛЕНЫЕ СОЛЕНЫЕ

10 кг помидоров, 5–6 л воды, 0,4–1 стакан соли, 150–200 г пряностей.

Отобрать крепкие, не очень крупные помидоры, зрелые и одинакового размера, еще не покрасневшие, здоровые, неповрежденные плоды. Очистить их от плодоножек, хорошо помыть проточной водой, уложить в бочонок, небольшую эмалированную кастрюлю и, перекладывая рядами укропом, зелеными стеблями, мелко нарезанным хреном, кореньями и листьями сельдерея, вишневыми листьями, по желанию — чесноком. Многие кладут еще мешочек с молотой горчицей, горчичными семенами. Залить процеженным, охлажденным и охлажденным рассолом, оставить для брожения на 14-15 дней. По истечении этого времени брожение заканчивается, и тару с соленьями надо поместить в холодный погреб или кладовую.

Готовые соленые помидоры должны быть крепкими, иметь приятный кисловато-соленый вкус.

ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ

100 кг помидоров, 3,5 кг укропа, 1 кг листьев черной смородины и хрена, 300 г красного перца горького, 100 г чеснока, 4 стакана соли.

Солить лучше все бурые и розовые помидоры, поскольку красные при брожении сильно лопаются.

Плоды сортируют по зрелости и размеру. Зеленые должны быть не менее 3 сантиметров в диаметре.

Вымытые помидоры уложить в подготовленную тару, перекладывая специями, и залить рассолом из соли. В дальнейшем поступать так же, как при засолке огурцов. Соленые помидоры должны быть плотными, с ароматом специй.

ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ С ГОРЧИЦЕЙ

Ведро воды, 2 стакана сахара, 1 стакан соли, 12-15 шт. лавровых листа, 1/2 стакана горчицы, перец горький и душистый по 1 чайной ложке, листья черной смородины.

Твердые, чуть недозрелые помидоры хорошо промыть в холодной воде, обсушить, уложить в бочонок, ведро или кастрюлю, перекладывая свежими листьями черной смородины. Эти листья тоже предварительно вымыть [illegible].

Приготовить рассол: добавить в него сахар, соль, лавровый лист, размятые горошины душистого и горького перца, кусочки хрена [illegible] горчицы. Все размешать и вскипятить. Когда рассол остынет, процедить и [illegible] залить им помидоры. Сверху, как обычно, положить полотняную тряпочку и гнет.

БАКЛАЖАНЫ СОЛЕНЫЕ

Отобрать хорошие, вызревшие, но не перезревшие баклажаны среднего размера, помыть их, надрезать вдоль примерно на две трети, плотно уложить в эмалированную кастрюлю или стеклянную банку, перекладывая зеленью (укропом, эстрагоном) и посыпая каждый ряд солью. Тут очень важно не пересолить баклажаны: количество соли не должно составлять более 2-3 процентов от массы баклажанов, зелени не более 5 процентов.

Когда баклажаны пустят сок, поставить их под гнет и неделю держать при комнатной температуре, а потом поставить в прохладное место.

Можно залить баклажаны рассолом (2 стакана соли на [illegible] воды) с добавлением чеснока, хрена, эстрагона, чабера, базилика, корицы, гвоздики. Баклажаны будут готовы через месяц-полтора.

БАКЛАЖАНЫ С ТОЛЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ СОЛЕНЫЕ

Приготовить рассол из воды и соли, как обычно. [illegible] насыщенным баклажаны хорошо [illegible].

Рассол вскипятить в большой эмалированной кастрюле, опустить туда баклажаны. Накрыть крышкой, а сверху положить небольшой груз, иначе баклажаны, когда начнут закипать, поднимутся и столкнут крышку. Варить до мягкости. Затем аккуратно вынуть шумовкой и разложить на доске, рассол вылить. Когда баклажаны остынут, разрезать их вдоль от широкого конца к узкому, но не до конца, а так, чтобы половинки можно было раскрывать, как раковину. Положить на 5-6 часов под гнет на наклонную поверхность.

На следующий день баклажаны раскрыть, посыпать внутри перцем, толченым чесноком и снова закрыть. Готовые баклажаны плотно уложить в эмалированную посуду.

Приготовить рассол из воды, соли, черного перца горошком и лаврового листа (все это класть по вкусу). Дать ему закипеть. Когда остынет, залить баклажаны, прикрыть кастрюлю полотняной салфеткой, сверху положить деревянный кружок и груз.

Посоленные таким образом баклажаны в прохладном месте могут стоять всю зиму.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КВАШЕНЫЕ

10 кг баклажанов, 1 головка капусты, 5 кореньев моркови, 10 кореньев петрушки, 10-15 стеблей сельдерея, 10 шт. перца болгарского, 3 головки чеснока, несколько стеблей укропа, соль крупная- 1 стакан

Для засолки лучше брать молодые сорта баклажанов. Плоды помыть в холодной воде, освободить от плодоножек, бланшировать в течение 5 минут и охладить. Затем разрезать вдоль, но не полностью, чтобы у завязи они оставались целыми.

Овощи и коренья очистить, помыть, тонко нарезать, добавить тертый (толченый) чеснок, посолить и хорошо

перемешать. Нафаршировать баклажаны, перевязать их веточками сельдерея (или нитками) и ровными рядами уложить в тщательно промытую и ошпаренную бочку, дно которой выстлано свежими листьями кочанной капусты. Накрыть баклажаны капустными листьями, холщовой тряпочкой, деревянной крышкой и осторожно с одного края влить рассол (3 стакана соли на 10 литров воды) и оставить на сутки для брожения. После этого добавить рассол (его нужно готовить с запасом) и отставить их в подвал для окончательного брожения. Через месяц они готовы к употреблению.

ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Для солки используют плоды перца зрелые, здоровые, плотные, одинаковой окраски, негорькие на вкус и без повреждений.

После сортировки перец моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и семенников (вырезают верхнюю часть). Затем каждый стручок пересыпают солью из расчета 50 г (2 ст. ложки) на 1 кг подготовленного сырья, укладывают один перец в другой, помещают в эмалированную кастрюлю, накрывают чистой тарелкой, кладут груз в виде чистого гранитного камня и выдерживают 12-15 ч. Во время выдержки перец выделяет сок.

После выдержки их вместе с выделенным соком перекладывают в заготовленную бутыль, заливают рассолом из расчета 50 г соли на 1 л воды. Бутыль наполняют на 10 см ниже верха горлышка. Поверх перца укладывают чистую ветошь, на нее — деревянную планку размером 50 x 51 мм, в виде груза — чистую бутылку вместимостью 0,5 л, наполненную водой. Бутыль с перцем выносят в холодный погреб.

Перед употреблением перец тщательно моют и отмачивают в холодной воде в течение 10 ч. Отмоченный перец используют для наполнения различным фаршем.

СУШКА

Овощи для сушки готовят так же, как и фрукты. Их моют, очищают от кожицы, бланшируют. Бланширование часто ускоряет процесс сушки, удаляет горький или вяжущий вкус овощей. Бланшированные овощи следует охладить в проточной холодной воде, дать стечь жидкости, а затем укладывать для сушки.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

Для сушки следует брать на 15–17-й день после цветения, а при покупке отобрать только мягкие горошины светло-зеленого цвета. Отобранный горох бланшировать 2 мин, немедленно охладить в проточной воде, выложить на сито и дать подсохнуть. Рассыпать на сите или густой решетке слоем в 2–3 зерна и сушить в слабо нагретой сушилке или духовке сначала при температуре 40–45 °С, а затем увеличив температуру сушки до 55–60 °С.

Сушить в несколько приемов с перерывом в 1–2 ч. Хранить в сухом месте.

ПЕРЕЦ

Хорошо вызревшие плоды сладкого перца положить на несколько дней в теплое помещение для подвяливания. Затем привязать его за плодоножки на крепкую нитку и повесить сушиться в солнечное, хорошо продуваемое ветерком место до полного высыхания. Убрать в сухое, темное, прохладное место.

Так же следует сушить и *горький стручковый перец*.

Хорошо вызревшие плоды очистить от семян, нарезать кусочками и бланшировать 3–4 мин, охладить и дать воде хорошо стечь. Разложить тонким слоем и сушить на солнце до готовности. Хранить в полиэтиленовых мешочках.

КАРТОФЕЛЬ

Тщательно промыть среднего размера клубни, очистить кожицу и глазки, опустить в холодную воду. Нарезать кружочками или соломкой и сушить в духовке или в печи, нагретой до 80 °С.

Готовый картофель должен быть полупрозрачным, без налета крахмала.

Картофель сварить в кожуре почти до готовности. Очистить и пропустить через мясорубку.

Полученную массу разложить тонким слоем на сито или противень и сушить в несколько приемов в открытой, слегка нагретой духовке.

КАПУСТА

Нашинковать капусту так же, как и для квашения. Положить на противни или листы фанеры. Сушить 1–2 дня на солнце, затем досушивать в тени на сквозняке. Можно сушить в духовке или в слабо нагретой печи.

ЧЕСНОЧНАЯ ЗАПРАВКА

Отобрать мелкий чеснок, очистить и нарезать на маленькие кусочки. Сушить на открытом воздухе или возле отопительной батареи. Смолоть на кофемолке. Измельчить на кофемолке сухой корешок петрушки. Смешать 200 г молотого чеснока, 1 ст. ложки молотой петрушки, 2 ст. ложки красного или черного молотого перца и соль по вкусу, сложить в небольшие баночки и закрыть крышками.

ПОМИДОРЫ

Зрелые твердые помидоры с мясистой мякотью разрезать поперек на 2 части. Разложить в один слой срезом вверх на доске или противне. Подвялить на солнце

затем сушить при температуре 60 °С, а досушить при 80 °С. Плотно уложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Мясистые помидоры разрезать на 4–6 частей звездочкой, не отрезая от плодоножки. Сушить на солнце 4–5 дней.

МОРКОВЬ

Очистить средних размеров морковь, срезать тонкий конец и верхнюю часть. Бланшировать 2–5 мин, остудить. Нарезать кружочками или соломкой и сушить в духовке или в сушилке при температуре 75–80 °С, затем снизить температуру. Сложить в ящички, держать открытой 2 дня, затем переложить в банки и закрыть.

СВЕКЛА

Для сушки следует брать свеклу с темно-красной мякотью, без прожилок. Лучше всего подходит столовая круглая или плоская свекла.

Промыть, срезать корень и ботву, стерилизовать 20–30 мин до готовности. Очистить от кожицы, нарезать соломкой и сушить в слабо нагретой духовке или в сушильном шкафу. Хранить, как морковь.

ЛУК

Срезать верхнюю и нижнюю часть луковицы, очистить от наружной шелухи и нарезать тонкими кольцами.

Сушить в духовке или сушилке, нагретой до 65–70 °С.

КОРЕНЬЯ

Небольшие коренья петрушки, пастернака надрезать в толстой части крест-накрест или нарезать полосками

и сушить на солнце, досушивая в тени. Можно сушить в слабо нагретой открытой духовке, делая перерыв между сушками 3–4 ч.

Хранить связанными в пучки или в полиэтиленовых мешочках.

Полезная информация

Баклажан. Баклажаны менее богаты витаминами, чем, например, помидоры, но в них есть такие важные элементы, как железо, кобальт, фосфор, а также другие минеральные вещества. Содержат они сахар и белок, так что в полезности сомневаться не приходится.

Баклажаны в жареном и тушеном виде — и отличная еда, и хорошее лакомство. Так как мякоть плода обычно безвкусна, ее часто готовят с другими овощами и приправами. А на зиму консервируют, солят, маринуют. Те, кто обычно не занимается консервированием, могут насушить баклажанов на всю зиму, и сделать это очень легко и просто (рецепт приводится).

Желательно, чтобы овощ этот был на столе как можно чаще.

Капуста. Среди овощных растений капуста — наиболее распространенный и весьма ценный пищевой продукт. Содержит витамины, углеводы, белки. Исключительно разнообразны ее виды — листовая, брюссельская, савойская, бело- и краснокочанная, брокколи, цветная, пекинская, китайская и другие.

Очень вкусна капуста брокколи, ее мясистые соцветия желтого, зеленоватого, белого, фиолетового цвета можно готовить самыми различными способами. Брокколи вкусна и очень полезна во всех видах, так как содержит значительное количество витамина С.

Все большее распространение получает цветная капуста. Ее утолщенное мясистое соцветие, так называемая головка, — настоящий деликатес. Хороша цветная капуста свежеприготовленная — отваренная в соленой воде, а потом обжаренная на сливочном масле, и, что особенно ценно, капуста — превосходное сырье для консервирования и заготовки ее на зиму свежемороженой.

Итак, самые разнообразные виды капусты, сырые или приготовленные определенным образом, всегда должны быть на нашем столе — и ранней весной, и летом, и всю зиму.

Лук. Наиболее распространен лук репчатый. Легче сказать, где он не используется, чем перечислить все те блюда, которые без него не обходятся.

Известны сотни его сортов, разнящиеся не только размером и формой луковиц, но и вкусом: есть луковицы острого жгучего вкуса, а есть буквально сладкие.

Лук репчатый — продукт не только ценный, но и питательный. Он содержит углеводы, прежде всего сахара, белки, много минеральных веществ и витаминов (А, В, С, Р и др.). Витамина С особенно много в перышках, которые в пищу чаще всего употребляют сырыми, а сами луковицы едят как сырыми, так и в приготовленном виде. Луковицы маринуют, сушат, замораживают.

Лук репчатый в свежем виде хорошо хранится, что делает его незаменимым растением для питания именно в тот период времени, когда не хватает витаминов.

Есть еще немало видов лука, родственных луку репчатому. Это лук-батун, лук-порей, лук-шалот.

Морковь. Не будет преувеличением сказать, что из всех корнеплодов морковь — самый широко распространенный. Она содержит витамины группы В и С и в первую очередь каротин — провитамин А, минеральные вещества и микроэлементы, углеводы, особенно сахар. Способность моркови выдерживать длительное хранение делает ее одним из наиболее ценных и важных видов овощей, которые можно использовать зимой.

Морковь употребляют в сыром виде, кладут в супы и другие многочисленные блюда, тушат, маринуют, из нее делают начинки для пирожков и многое другое. На зиму можно заготовить морковь в виде свежезамороженного полуфабриката.

В детском питании очень полезны соки из моркови именно из-за большого содержания в ней витаминов.

Морковь можно заготовить и в сушеном виде. Из нее получается очень вкусное варенье. В общем, это очень хорошо, если морковь на вашем столе будет круглый год в каком бы то ни было виде.

Огурец. Растение из семейства тыквенных занимает едва ли не важнейшее место среди овощей даже в самый разгар овощного сезона — в июле и августе. Растет он буквально во всех районах. И пусть калорийность его невысока, продукт это очень ценный. Он содержит белки, сахар, витамин С, каротин и др. Но больше всего в огурцах воды, собственно, это не вода, а клеточный сок, насыщенный минеральными солями, витаминами, ферментами.

Огурцы хороши в любом виде — и свежие, особенно когда они еще молоденькие, и зеленые, и малосольные, и маринованные.

Перец. По вкусу все сорта перца делятся на две группы — сладкие и горькие (их еще называют острыми, или пряными). Жгуче-горький вкус перцу придает алкалоид капсаицин, накапливающийся в кожице плода. Богатые капсаицином плоды употребляются только в качестве пряности. Хозяйки знают, что достаточно самый маленький кусочек такого перца положить в готовящееся кушанье — и оно уже очень сильно наперчено, а вот плоды, в которых капсаицина мало, идут в пищу как овощи. Среди них наиболее распространены венгерские и болгарские сорта. Их употребляют в сыром виде, солят и маринуют. Отдельные любители умеют готовить сами в домашних условиях пасту и лечо из перца, и это тоже большое подспорье зимой.

Свекла. Из всех разновидностей свеклы самая распространенная, пожалуй, свекла красная, насчитывающая несколько десятков сортов. Блюда с красной свеклой не только вкусны, но и весьма полезны, так как корнеплод этот содержит немало сахаров и органических веществ, столь необходимых для сбалансированного питания.

Помидор. Распространен повсеместно. Даже в северных районах, где они не созревают на корню, помидоры все равно выращивают, а дозревать кладут в затемненное теплое место. Может быть, вкус немного и не тот, но главное — будут к столу красные помидоры. В созревших плодах много витаминов С, группы В, Р, провитамина А, сахаров, есть органические кислоты. Окраска помидоров обусловлена присутствием каротиноида. Культура эта урожайная, а потому те, кто выращивает помидоры, весь сезон потребляют их свежими, часто в виде салатов, а то, что остается от урожая, многие предпочитают заготовить впрок — перерабатывают на сок, томатную пасту, кетчуп. Поздней осенью очень вкусны засоленные в бочках помидоры. На зиму их

чаще всего солят в стеклянных банках, нередко вместе с огурцами, перцем, маринуют.

Как и всякие овощи, помидоры надо побольше потреблять летом, свежими, а зимой — солеными или маринованными. В любом виде они на столе всегда к месту.

Тыква. Существует множество сортов тыквы, отличающихся как по форме, так и по окраске. Например, тыква крупноплодная имеет красно-оранжевую окраску и очень крупные плоды. Есть плоды тыквы с мелкими плодами, темно-зеленые, ребристые (их обычно запекают). Многие виды тыкв сейчас выращивают как культурные растения, и они играют немаловажную роль в рациональном питании человека — их варят, тушат, жарят, сушат, готовят из них цукаты. Многим нравится варенье из тыквы. Делают из нее и вкусный, питательный мармелад.

Тыквы крупноплодные и обыкновенные обладают очень ценными и полезными для человека качествами, и их можно с успехом как в свежем, так и в переработанном виде сохранить или приготовить впрок на всю зиму.



ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

ПОДГОТОВКА ГРИБОВ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Свежесорванные грибы быстро портятся под действием микроорганизмов, потому рекомендуется их перерабатывать тотчас же после сбора. Допустимый срок хранения грибов до переработки 4–6 ч. Для удлинения срока хранения грибов (до 12–16 ч) их укладывают небольшим слоем в корзины или другую тару, накрывают хорошо увлажненным холстом и помещают в прохладное сухое помещение.

Для предупреждения быстрой порчи свежесобранных грибов их перерабатывают стерилизацией, солением и маринованием, сушением, создавая при этом такие условия, при которых микроорганизмы погибают или их жизнедеятельность подавляется.

Кстати, в растворе поваренной соли грибы не полностью консервируются. Высокая концентрация соли ограничивает, но не прекращает деятельность микроорганизмов, вызывающих порчу. Чем крепче рассол, тем лучше сохраняются грибы. Но это имеет и свой недостаток: грибы при хранении становятся пересоленными, при потреблении их приходится длительное время вымачивать в воде, и они теряют свою пищевую ценность.

При сушке из грибов испаряется до 76 частей содержащейся в них влаги. Оставшаяся влага является недостаточной для развития микроорганизмов, и они погибают либо переходят в неактивное состояние.

Для переработки пригодны свежесобранные молодые здоровые, не поломанные, не червивые грибы с подрезанными корешками, без мусора и прочих загрязнений.

Грибы сортируют в зависимости от вида и размера, очищают и обрезают ножки, оставляя их под шляпкой у молодых белых грибов на 2–5, у подберезовиков и подосиновиков на 2—3, у маслят на 1–1,5, у остальных грибов на 0,5—1 см. Оставшуюся часть ножки очищают ножом, соскабливая кожицу.

Затем грибы моют. Держать грибы долго в воде не следует, так как при этом происходит потеря ароматических и растворимых сухих веществ. Грибы можно хорошо вымыть, сменив воду 4–5 раз в течение 10 мин.

СУШКА

Сушка — самый распространенный и в некоторых отношениях всегда приемлемый способ консервирования. Любители ценят сушеные грибы за их особый аромат. Своей ценности они не утрачивают в течение нескольких лет. Питательные и вкусовые качества их не только не ухудшаются, а, наоборот, зачастую улучшаются.

Из-за низкого содержания воды (10–12 процентов) развитие микроорганизмов в сушеных грибах невозможно.

Из 10 килограммов свежих грибов получается всего лишь 1–1,4 килограмма сушеного продукта.

Почти все виды грибов можно сушить, однако наиболее пригодны для сушки трубчатые грибы. Пластинчатые плохо высушиваются и крошатся.

Для сушки пригодны все белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки, а также сморчки и строчки. Можно сушить также опята осенние, рыжики, лисички и некоторые другие грибы.

Грибы тщательно осматривают, очищают ножом от мха, листьев, хвои и другого лесного мусора. Отбрасывают случайно собранные несъедобные и червивые, вырезают поврежденные части и отделяют шляпки от ножек, если ножки жесткие (это относится к сморчкам и строчкам). Вытирают грибы сухой или влажной тряпкой. Не моют. Поле этого толстые ножки разрезают поперек на кружки толщиной 1–3 сантиметров, а тонкие вдоль, на две или четыре части.

В домашних условиях грибы чаще всего сушат на воздухе под навесом и при определенной влажности, а затем досушивают в различных печах, сушилках и других приспособлениях. У грибов, высушенных в тени, качество выше. Сушка не должна занимать более двух дней. На ночь их надо заносить в сухое теплое помещение.

При сушке на воздухе грибы укладывают на решетки, деревянные подставки, толстые листы бумаги или на куски ткани. Грибы не следует сушить на железных подставках, так как в месте соприкосновения с металлом они чернеют.

Во время сушки грибы часто переворачивают до момента их увядания, чтобы они не прилипли к подставке.

Мелкие грибы можно сушить, нанизав на крепкую нитку или тонкий шпагат. Связки grибов развешивают в горизонтальном положении между колышками и ясными их прикрепляют к кольям. Место сушки должно быть сильно вентилируемо и защищено от пыли и дождя.

Грибники, выезжающие в лес или в горы на несколько дней, сушат грибы на солнце. Для этого надо захватить с собой подставки с шомполами или спицами. Их можно класть горизонтально или ставить вертикально так, чтобы нанизанные на них грибы не соприкасались.

Подставки делают из деревянных реек, стальной проволоки, полосок железа и т. д. Шомполы и спицы — только из нержавеющей стали, а лучше — из дерева. Крепкие молодые грибки можно нанизать на толстые прочные нитки.

Так грибы сушат 2—3 дня, а при первой возможности досушивают в печи.

Сушка в печи на железных противнях — самый распространенный способ. На противни стелют чистую сухую соло-

му на соломы кладут грибы в один слой шляпками вниз так, чтобы они не касались друг друга. Подстилка предохраняет грибы от обугливания. Противни с грибами ставят в печь после варки пищи. Температура в ней поддерживается не выше 75 и не ниже 55 °С, иначе грибы станут преть и могут испортиться. При сушке в печь должен поступать свежий воздух, поэтому заслонку держат приоткрытой. Начинать сушку следует на легком жару и на таком же жару досушивать. Для сморчков и строчков достаточно 50 °С.

Аналогично сушат грибы в духовке. Преимущество электро- или газовых духовок в том, что в них можно быстро менять температуру.

Чтобы лучше высушить грибы, более крупные сушат отдельно. Для ускорения крупные грибы нарезают на тонкие ломтики, чтобы каждый из них имел часть шляпки и часть ножки.

Сушка грибов считается законченной, если высушенные шляпки при нажатии не выделяют влаги, слегка гнутся, но при этом не ломаются и не крошатся.

После сушки грибы сортируют, удаляя испорченные и подгорелые.

Хранению сушеных грибов нужно уделять особое внимание. Они очень гигроскопичны и легко впитывают влагу из воздуха. Лучше всего хранить их в стеклянных банках с металлическими крышками. В банки грибы укладывают совершенно сухими и в сравнительно сухом помещении. В сухих помещениях грибы можно хранить в бумажных или марлевых мешочках. Нельзя держать грибы рядом с другими пахучими продуктами, так как они могут пропитаться этими запахами и потерять свой аромат.

Перед употреблением грибы тщательно промывают для устранения пыли и других примесей, приставших к их поверхности во время сушки.

В последние годы грибники все чаще стали перерабатывать сушеные грибы в порошок. Преимущество грибного порошка перед сушеными грибами в том, что супы, подливы, соусы, кремы из порошка готовятся быстрее и усваиваются такие блюда лучше.

Грибной порошок делают так. Высушенные грибы разрезают или разламывают на мелкие кусочки, отбрасывают подгоревшие или испорченные, размалывают их в кофемолке или мельнице для перца. Размолотые грибы перетирают в металлической ступке, просеивают через сито, а затем просеянный остаток еще раз размалывают. Чем меньше частицы порошка, тем они лучше усваиваются.

Полученный порошок засыпают в металлические, а лучше стеклянные банки или бутылки с широким горлышком, герметически закупоривают и хранят в сухом помещении в темном месте.

Грибной порошок используют, готовя борщи, супы, соусы. Его смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 30 минут, чтобы вода впиталась, после чего добавляют в пищу и варят 15–20 минут.

СОЛЕНИЕ

Сейчас уже широко известно, что в домашних условиях консервировать грибы в стеклянных банках, заливая маринадом, а затем стерилизуя и закатывая крышками, не рекомендуется, так как такой способ заготовки грибов чрезвычайно опасен для здоровья и даже для жизни. Дело в том, что при недостаточной стерилизации (а качество ее в домашних условиях проверить невозможно) из-за несоблюдения технологии консервирования в грибах развивается опасный микроб ботулинус, который выделяет яд и вызывает тяжелейшие отравления и даже смерть.

Для наших прабабушек заготовка грибов была обычным делом. В старину грибы обычно солили. Рецептов засолки грибов существует масса. Это очень распространенный способ заготовки их впрок. Засолка грибов основывается на консервирующем воздействии поваренной соли.

Солить можно все съедобные грибы, но чаще всего для этой цели используют пластинчатые, потому что трубчатые при засолке обычно приобретают неприятный дряблый вид

И если уж солят белые грибы, маслята, подосиновики и подберезовики, то выбирают только молодые грибы.

Грибы солят горячим способом и холодным, со специями и без них. Емкости с грибами — кадушки, эмалированные ведра и другие — не должны быть плотно закупорены. Марля или белая ткань, деревянный круг и гнет — вот и все, чем нужно закрыть грибные засолы. При этом деревянная кадушка предпочтительнее эмалированного ведра.

Позже, через месяц или два, уже готовые грибы можно переложить из кадки в стеклянную банку и закрыть плотно крышкой.

К засолу грибы надо готовить немедленно после сбора. [illegible] Ведь разные грибы и обрабатывают по-разному. У белых [illegible] и кожки, у других их выбрасывают.

Затем грибы надо тщательно промыть и очистить, места, подпорченные вредителями, вырезать.

Для мойки и очистки грибы помещают в ведро, таз или [illegible] сверху кладут круг из фанеры или доски. Через несколько [illegible] и легко отстанут при чистке. Часть лесного мусора, комочки земли, песок осядут на дно. Если грибы осторожно переложить в другую емкость (дуршлагом или просто руками) и опять залить водой, очистка их значительно облегчится.

Многие грибы (маслята, моховики, шампиньоны, рыжики, [illegible]) [illegible] непривлекательный вид. Чтобы этого не случилось, их нужно очень быстро чистить, резать и сразу опускать в воду с солью или лимонной кислотой. Еще лучше опускать очищенные грибы [illegible] Воды в кастрюлю наливают немного, чтобы она покрывала нижний слой грибов.

Существует три способа засола грибов: холодный, горячий и сухой.

Холодным **способом** солят грибы, которые в свежем виде выделяют горький млечный сок. Многие пластинчатые грибы имеют горький, острый или неприятный вкус и запах. Эти свойства можно устранить, вымачивая грибы в воде в течение 2–3 суток или вываривая их.

Предназначенные для засолки грибы заливают холодной [illegible] диаметру посуды, сверху кладут груз.

Посуду с вымоченными грибами ставят в холодильник, ледник или погреб, чтобы они не закисли. В зависимости от [illegible] суток. Воду надо менять не менее раза в сутки.

Вымоченные грибы промывают, складывают в стеклянные [illegible] ные бочки или кадки шляпками вниз слоями в 5–6 сантиметров и пересыпают поваренной солью. Если грибы будут храниться [illegible] ло 5 °С, то для соления достаточно 2 ст. ложек соли на килограмм [illegible]

[illegible] вкус и аромат грибов, в этом случае их солят без специй.

Засоленные грибы заливают холодной водой, накрывают [illegible] покрывать их, иначе верхний слой грибов испортится.

Рыжики, посоленные холодным способом, можно есть через 5 дней. Для остальных сроки засолки больше: грузди и подгруздки готовы только через 30 дней, волнушки и белянки — через 40, валуи — через 50 дней.

При **горячем засоле** значительно [illegible] или опускают на несколько минут в кипящую подсоленную

воду. Некоторые грибы варят 25—30 минут в подсоленной воде, после чего промывают холодной водой и обсушивают.

Воду после ошпаривания или варки грибов выливают и каждую новую порцию варят в свежей.

Затем грибы укладывают слоями, перемежая специями, солят и после оседания кладут новые порции. При таком засоле грибы бывают готовы недели через 2—3.

Обычно на килограмм отваренных грибов берут: 2 столовые ложки соли, 4 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 5 граммов укропа, 2 листа черной смородины; 5 столовых ложек соли, 25 граммов укропа, 2 луковицы, 1 чайную ложку лимонной кислоты; 2 столовые ложки соли, 5 горошин душистого перца, 7 горошин черного перца, молотый красный перец на кончике ножа, 20 граммов укропа, 2—3 листа черной смородины.

Для сухой засолки годятся сочные грибы со сладковатым привкусом — рыжики, некоторые виды сыроежек, свинушки и гладыши. Это очень простой способ засолки. После очистки у грибов отрезают ножки, шляпки укладывают в посуду, посыпают солью, накрывают салфеткой, сверху кладут деревянный кружок с гнетом. Засоленные грибы отделяют сок, заметно уплотняются. По мере их оседания можно добавлять свежие грибы, пересыпая их солью, пока бочка или другая посуда не будет заполнена и дальнейшее оседание прекратится. Засоленные таким способом грибы бывают готовы не раньше чем через 35 дней.

РЫЖИКИ С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ

10 кг подготовленных грибов, 1½ стакана соли

Можно посолить и так: подготовленные грибы 2—3 минуты бланшируют (считая с начала кипения), откидывают на решето, потом укладывают в бочку шляпками вверх, пересыпая солью и перекладывая пряностями. Заполненную бочку накрывают чистой салфеткой, кладут кружок и груз.

РЫЖИКИ ПРЯНЫЕ

10 кг подготовленных рыжиков, 1½ стакана соли, 200 г листьев черной смородины, 20 г лаврового листа, 10 г перца душистого, 50 г перца черного горького

Чистые грибы два раза ошпаривают кипятком на решете и охлаждают холодной водой, дают им обсохнуть, а затем укладывают в посуду, на дно которой предварительно кладут черносмородиновые и лавровые листья и перец. Грибы кладут шляпками вверх, пересыпают солью и горьким молотым перцем. Когда посуда будет заполнена, сверху опять кладут листья черной смородины, лавровый лист и душистый перец, покрывают грибы чистой салфеткой, укладывают кружок и придавливают грузом.

ПРОСТОЙ ЗАСОЛ РЫЖИКОВ

10 кг рыжиков, 1½ стакана соли, 60 г перца душистого, 1½ кг лука

Самый простой способ засолки состоит в том, что очищенные рыжики совсем не моют, а складывают в посуду шляпками вверх и пересыпают смесью соли с молотым перцем и луком. Салфетку, кружок и груз накладывают, как обычно.

ЗАСОЛКА БЕЛЫХ ГРИБОВ, МАСЛЯТ, ПОДБЕРЕЗОВИКОВ И ПОДОСИНОВИКОВ

10 кг подготовленных грибов, 1½ стакана соли, 20 г лаврового листа, 5—10 г перца душистого

Грибы очищают, обрезают ножку, варят в подсоленной воде 15 минут (считая с начала кипения), после этого промывают в холодной воде и откидывают на решето, чтобы они хорошо обсохли. Затем укладывают в посуду

вверх шляпками, пересыпая солью и перекладывая пряностями, закрывают салфеткой, кружком и накладывают гнет.

Полезная информация

• К первой категории относят белый гриб, рыжик, груздь настоящий и желтый; ко второй — подберезовик розовеющий и обыкновенный, большую часть маслят, подосиновик, полубелый гриб, синяк, волнушку, груздь дубовый и осиновый, подгруздок белый, шампиньон обыкновенный; к третьей — березовик болотный, маслята серый и болотный, моховики, черный груздь, млечник, многие разновидности сыроежек, лисички, сморчок, опенок осенний, полевой шампиньон и другие; к четвертой категории относят козляк, гриб-зонтик, плютей, некоторые сыроежки.

В зависимости от внешнего вида и строения грибы делятся на три группы.

У **трубчатых**, или **губчатых**, грибов нижняя часть шляпки напоминает губку, состоящую из множества мельчайших трубочек. Из съедобных грибов к ним относят белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики и другие.

К **пластинчатым** грибам, у которых нижняя часть шляпок состоит из нежных пластинок, относятся рыжики, грузди, сыроежки, опята, лисички, шампиньоны, свинушки, чернушки и другие.

Из **сумчатых** грибов известны трюфели, сморчки и строчки.

В тенистой глуши грибов меньше, чем на пятачках, освещенных солнцем.

Не используйте в пищу перезрелые, осклизлые, дряблые, червивые и испорченные грибы.

Помните о ложных опятах, не берите грибы с ярко окрашенной шляпкой.

Не собирайте «шампиньоны», имеющие на нижней поверхности шляпки пластинки белого цвета.

Грибы млечники перед засолом или употреблением в пищу в свежем виде отваривайте или длительно вымачивайте.

Не пробуйте сырые грибы.

Никогда не собирайте и не употребляйте в пищу грибы, у основания которых имеется клубневидное утолщение (как у красного мухомора), и не пробуйте их.

Сморчки и строчки обязательно отваривайте и тщательно промывайте горячей водой.

Сырые грибы плавают, сваренные — опускаются на дно.

При очистке свежих грибов отрезают только нижнюю, загрязненную, часть ножки.

У маслят снимают верхнюю кожицу шляпки.

У сморчков шляпки отрезают от ножек, замачивают на час в холодной воде, тщательно промывают 2—3 раза, меняя воду, и варят в подсоленной воде 10–15 минут. Отвар в пищу не употребляют.

Из белых грибов готовят бульоны и соусы, они вкусны в соленом и маринованном виде. При любом способе приготовления не меняют присущего им цвета и аромата.

Подберезовики и подосиновики для приготовления супов не пригодны, так как дают темные отвары. Их жарят, тушат, солят и маринуют.

Грузди и рыжики используют в основном для засолки.

Сыроежки жарят и солят.

Опята жарят. Мелкие шляпки этих грибов очень вкусны в соленом виде.

Лисички никогда не бывают червивыми. Их жарят, солят и маринуют.

Перед тушением грибы обжаривают.

Грибы заправлять лучше подсолнечным маслом. На нем жарят все трубчатые грибы, а также сыроежки, лисички, шампиньоны. Им заправляют соленые грузди и волнушки.

Не оставляйте надолго свежие грибы, в них появляются опасные для здоровья и даже для жизни вещества. Сразу же переберите и начинайте готовить. В крайнем случае сложите их в дуршлаг, сито или эмалированную кастрюлю и, не накрывая крышкой, поставьте в холодильник, но не больше чем на день-полтора.

Грибы, собранные в дождливую погоду, особенно быстро портятся. Если оставить их в корзине на несколько часов, они размякнут, станут непригодными для употребления. Поэтому готовить их надо сразу. Но и готовые грибные блюда нельзя долго хранить — они испортятся.

Чтобы очищенные грибы не почернели, положите их в подсоленную воду, добавьте немного уксуса.

С сыроежек легко снять кожицу, если предварительно обдать их кипятком

С маслят перед приготовлением обязательно снимают покрытую слизью пленку

Чтобы очищенные шампиньоны не потемнели, их кладут в слегка подкисленную лимоном или лимонной кислотой воду

Для сушки отбирают нестарые крепкие грибы. Их перебирают и очищают от приставшей земли, но не моют

• У белых грибов ножки отрезают полностью или частично так, чтобы осталось не более половины. Сушат их отдельно

У подберезовиков и подосиновиков ножки не отрезают, а весь гриб разрезают по вертикали пополам или на 4 части.

Солить можно все пригодные в пищу грибы, но чаще всего для этого используют только пластинчатые, так как трубчатые грибы при засолке становятся дряблыми

Соленые грибы нельзя хранить в тепле, но нельзя и замораживать, в том и другом случае они темнеют

Сухие грибы храните в закрытой посуде, иначе улетучится аромат

Если сухие грибы при хранении выкрошились, не выбрасывайте крошки. Истолките их в порошок и храните в хорошо закупоренной стеклянной банке в сухом, прохладном месте. Из этого порошка можно готовить грибные соусы и бульоны

Сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в подсоленном молоке — они станут как свежие

Сушеные лисички лучше развариваются, если в воду добавить немного питьевой соды.

Грибы, содержащие млечный сок — волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгрузди, валуи и другие, — перед посолом отварите или вымочите, чтобы извлечь горькие, раздражающие желудок веществ. После отваривания их надо промыть холодной водой

Строчки и сморчки перед приготовлением надо обязательно проварить 7–10 минут, отвар (он содержит яд) вылить. После этого грибы можно варить или жарить

Соленые грибы полагается хранить в холодном месте и при этом следить, чтобы не появилась плесень. Время от времени ткань и кружок, которыми они прикрыты, надо промывать в горячей, слегка подсоленной воде

РЫБНЫЕ ЗАГОТОВКИ

СОЛЕНИЕ

Существует несколько способов засола рыбы, но некоторые правила соблюдаются при всех способах

Должным образом подготовленную рыбу укладывают в емкости брюшком кверху, пересыпают солью или заливают рассолом и хранят в сухом прохладном или холодном помещении

СУХАЯ ЗАСОЛКА

Почти у всякой рыбы удалить внутренности, очистить чешую и тщательно промыть. Натереть со всех сторон солью из расчета ½ стакана на 1 кг рыбы и уложить в деревянный ящик или стеклянную банку, пересыпая остатками соли. Можно между рядами положить немного пряностей. Хранить в холодном помещении

МОКРАЯ ЗАСОЛКА

Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности и уложить в емкость. 1 л воды и ½ стакана соли вскипятить, охладить и залить рыбу. В рассол можно добавить черный и душистый

перец горошком и лавровый лист. Хранить рыбу на холоде. Готова к употреблению через 20 дней.

БЫСТРАЯ ЗАСОЛКА

Рыбу разделать на половинки или взять филе. Смешать 4 ложки соли и 2 ложки сахара, хорошо натереть рыбу. Сложить спинками наружу, накрыть тканью и положить в комнате на 24 ч. Затем поставить в холодное место на 48 ч. Держать под легким гнетом. Готова через 3 дня.

ИКРА

Вынуть икру, протереть через редкое сито. Промыть очень холодной, со льда, водой или смешать со снегом. Протертую таким образом икру посолить и хранить в сухом, темном и холодном месте.

КОПЧЕНИЕ

Коптить можно мелкую и крупную рыбу, лучше всего жирную. Крупная рыба коптится как целиком, так и кусками, мелкая — только целиком. Перед копчением рыбу надо засолить сухим посолом согласно рецептам, затем, если она соленая, вымочить до нормального вкуса. После этого ее слегка подвяливают, а потом уже коптят. Рыба, расположенная близко к огню, — горячего копчения, а копченая в холодном дыме — холодного. Коптится она в зависимости от величины, толщины и жирности от 5 ч до 2 суток. Хранится так же, как и соленая, в сухом прохладном месте.

О том, как соорудить коптильню, читайте на странице 295.

БАЛЫК

Вырезать осетровый балык, пересыпать солью и селитрой (½ стакана соли и 7 г селитры), положить под гнет.

Через три дня слои поменять местами и залить образовавшейся жидкостью еще на 3 дня. Развесить на солнце, провялить 1 день, перевесить на 1–2 дня в тень на сквозняк, затем коптить в холодном дыме.

СЕЛЬДЬ

Рыбу сухого посола повесить вялиться на 1–2 дня, затем коптить 12 ч.

УГОРЬ

Посолить выпотрошенного или целого хорошо вымытого угря на 1–2 дня, затем выдержать 1 день на нежарком солнце и 1–2 дня в тени. Коптить 6–8 ч.

РУЛЕТ РЫБНЫЙ

Соленую треску, окуня вымочить до нормального вкуса, разрезать по спинке и вынуть кости. Разложить для подвяливания на 1–2 дня. Затем свернуть тушки рулетом, завязать тонким шпагатом, завернуть в бумагу и коптить 12–18 ч.

БЫСТРОЕ КОПЧЕНИЕ

Копченую рыбу можно приготовить, находясь на садовом участке или на пикнике. Засолить очищенную и выпотрошенную рыбу на 24 ч. Взять железный лист или противень, положить на него толстый слой влажной соломы. Рыбу вытереть насухо и уложить на солому. Лист железа положить на кирпичи, под ним развести нежаркий костер. Солома будет тлеть, рыба коптиться и вместе с тем запекаться. Чем крупнее рыба, тем больше должен быть слой соломы.

ВЯЛЕНИЕ

Рыба должна быть свежей без повреждений. Ее хорошо промыть, чтобы удалить слизь, затем удалить жабры, из некоторых сортов (скумбрия, ставрида, кефаль и др.) удалить внутренности, не разрезая брюшка. У большой рыбы с толстой спиной сделать надрез вдоль хребта. После подготовки рыбу натереть солью, засыпать соль в надрезанное или разрезанное брюшко и втереть в надрез на спине. При сухой засолке рыбы для вяления следует взять $1/3$— $1/2$ стакана соли на 1 кг рыбы, при мокрой — $1/3$ стакана на 1 л воды. Выдержать рыбу в соли или в рассоле 3–5 дней, вынуть, нанизать на шпагат или толстую нитку и вывесить сушиться на сквозняке. Мелкая рыба готова через 2 недели, крупная — через месяц.

Вяленую рыбу хранить в бумажных мешках, в деревянных ящиках с отверстиями в стенках. Можно слои рыбы перед укладкой перекладывать сухими ветками, чтобы между ними была воздушная прослойка.

Если рыба после засолки получилась очень соленая, ее перед вялением следует вымочить в холодной воде до нормального вкуса.

Лучше всего рыбу 2 дня вялить на солнце, затем досушивать в тени на сквозняке.

Чтобы во время вяления на рыбу не садились мухи, следует протереть ее слабым раствором уксуса.

ВОБЛА (ТАРАНЬ)

Рыбу тщательно промыть, удалить жабры и посолить сухим или мокрым способом на 10 дней. Вынуть, нанизать на шпагат и вывесить сушиться на 2–3 недели.

ЛЕЩ, КАРП, КАРАСЬ И ПОДОБНАЯ ИМ РЫБА

Вялится по вышеприведенному рецепту.

ЩУКА

Вымыть, разрезать брюшко, вынуть внутренности и спинной хребет, уложить в емкость на 3 дня, пересыпав солью. Вынуть, отряхнуть соль, сделать распорки, чтобы рыба была раскрыта, связать попарно и повесить сушиться на солнце. Когда высохнет, хранить в сухом холодном месте.

Рыбу тщательно вымыть, дать воде стечь и посолить сухим способом. Выдержать 2–3 дня, нанизать на нитки или толстый шпагат и повесить сушиться на солнце и ветерке. Хранить в сухом прохладном месте.

Полезная информация

Рыба относится к легко перевариваемым продуктам, поэтому широко применяется в диетическом питании.

Свежая рыба должна иметь ярко-красные жабры, светлые чистые выпуклые глаза, плоское брюшко. Погруженная в посуду с водой, она сразу идет на дно. Мясо свежей рыбы белое, плотное и упругое, ямка от нажима пальцем выравнивается быстро. Чешуя свежей рыбы гладкая, блестящая, плотно прилегающая к телу и потому трудно очищающаяся.

Рыбу потрошат, разрезав ей брюшко в продольном направлении. При этом следует следить за тем, чтобы не повредить печень и желчный пузырь. Жабры извлекаются после удаления внутренностей.

Для удаления слизи с поверхности некоторых видов рыбы ее следует промыть крепким раствором соли.

Обычно рыба готова спустя 15—20 минут с момента закипания воды.

За 15—20 минут до жарения рыбу следует посыпать солью. При этом она становится вкуснее и не разваливается.

Жареная рыба приобретает еще лучший вкус, если ее смочить в молоке, обвалять в муке и изжарить в хорошо разогретом растительном масле.



МЯСНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Мясо относится к наиболее ценным продуктам питания, поскольку содержит полноценные белки и минеральные вещества, необходимые для человеческого организма. Несоблюдение соответствующих требований при его переработке и хранении может вызвать отравления, поэтому из различных способов консервирования мяса в домашних условиях внимания заслуживает прежде всего его соление и копчение.

СОЛЕНИЕ

Первый способ. На слабом огне сварить рассол из расчета на ведро воды: 7½ стакана поваренной, крупного помола, соли, 2 стакана сахара и 75 граммов селитры. Образующуюся пену надо постоянно удалять. Готовый рассол снять с огня, остудить, залить мясо (оно должно быть полностью покрыто).

Если куски свинины не очень большие, то они могут просолиться уже через 5-6 дней, однако для окороков, особенно если они велики по размеру, время соления не менее двух с половиной недель.

Прежде чем заливать мясо рассолом для соления, его надо отжать от крови, хорошо промыть и насухо вытереть.

Второй способ. Мясо нарубить на куски, натереть смесью из соли, селитры, сушеных просеянных пряностей. Сложить мясо в бочку или кадку, на дно которой насыпана соль. Затем закрыть кружком, который в свою очередь придавить грузом (тяжелым камнем). Мясо должно быть полностью покрыто рассолом. Спустя три четыре недели вывесить его на копчение.

Чтобы окорока получались сочные, вкусные, красивые, нужно, вынув их из рассола, перетереть пшеничными отрубями, а только потом поместить в коптильню.

САЛО СВИНОЕ ПЕРЕТОПЛЕННОЕ

Сало, нарезав кусочками, можно перетопить с яблоками и луком с добавлением гвоздики и соли. Когда жир начнет отделяться, надо снимать его ложкой и, процедив через частое сито, сливать в стеклянную или глиняную посуду, которую, как только жир полностью остынет, плотно закрыть. В таком виде сало долго сохраняется.

САЛО СОЛЕНОЕ УКРАИНСКОЕ

Отделить сало с кожей, натереть его солью, добавив на два килограмма соли 30-35 граммов селитры. Потом сложить в кадку, пересыпать оставшейся солью с селитрой и, накрыв дощечкой сверху, положить тяжелый груз (камень), поставить кадку с салом в холодное место.

Через месяц сало вынуть, сложить в чистый мешок и проветрить на воздухе.

Готовое сало хорошего качества должно быть желтоватым, с приятным запахом.

САЛО СОЛЕНОЕ

Для того чтобы шкурка сала была нежной и вкусной, ее следует натереть солью еще в теплом состоянии

Сало для посола отделить от свиной туши на следующий день после забоя; наиболее нежное и вкусное сало получается из корейки. Сало нарезать правильными четырехугольными кусками. Посолить его, обильно натирая солью со всех сторон, и уложить в кадку или банку шкуркой вниз. Большие пустоты заполнить обрезками, а меньшие засыпать солью. На 10 килограммов сала необходимо не менее 3-х стаканов соли. Не бойтесь пересолить — сало впитывает лишь необходимое для нормального посола количество соли.

Через 20 дней сало готово.

Весной, перед наступлением тепла, во избежание появления неприятного запаха сало надо промыть холодной водой и снова уложить в посуду, заливая прокипяченным охлажденным рассолом (1 стакан соли на 1 литр воды).

ВЫТАПЛИВАНИЕ СМАЛЬЦА

Сало, предназначенное для вытапливания смальца, нарезать не очень крупными кусками и вымачивать в большой посуде с холодной водой 2 суток. В течение этого времени воду менять несколько раз, пока не прекратится выделение крови. Вымоченное сало мелко нарезать.

В луженую или эмалированную посуду поместить сначала одну треть всего количества сала и налить немного воды во избежание его подгорания. Когда сало начнет растапливаться, добавить оставшееся. Вытапливание производить на умеренном огне до тех пор, пока не выделится весь жир и вода полностью не испарится. В процессе вытапливания непрерывно проводить по дну деревянной лопаткой, чтобы сало не подгорело и смалец не приобрел неприятного вкуса. Когда шкварки подрумянятся, а смалец станет прозрачным и на его поверхности начнут образовываться пузыри, посуду снять с огня,

смалец процедить через частую цедилку или ткань и вылить в сухую жестяную посуду.

Для улучшения вкуса смальца после процеживания его снова поместить на огонь, довести до кипения, затем снять и к каждым 5 килограммам смальца добавить по литру свежего молока. Молоко вливать осторожно, порциями. Смалец снова поместить на огонь и кипятить до тех пор, пока содержащаяся в молоке вода не выкипит, а свернувшаяся его часть не осядет на дно и не порозовеет. Когда смалец станет прозрачным, в него можно добавить кусочки яблок или айвы. Готовый смалец процедить и вылить в подходящую посуду.

На застывший смалец положить белый лист бумаги, вырезанный точно по форме отверстия посуды, и залить его расплавленным парафином слоем толщиной 2 миллиметра. Парафин изолирует смалец от воздуха, не давая ему прогоркнуть.

СОЛОНИНА

Для соления впрок мясистые части туши отбить или хотя бы вырезать из них все кости. На каждые 5 килограммов говядины надо брать от 7 до 10 стаканов соли и до 100 граммов селитры. Истолочь соль с селитрой в мелкий порошок и этой смесью натереть приготовленные куски.

На дно кадки насыпать соль, уложить на нее говядину слоями, пересыпая каждый слой, если их будет несколько, толченой смесью перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевеловых ягод. Особенно тщательно надо втереть соль в пустоты и порезы.

Солонину можно приготовить и по-другому. Натереть мясо смесью из 32 частей соли и 2 частей селитры и уложить куски мяса плотно один к другому. Повторить

натирание солью четыре раза — по разу в неделю. На каждые 5,5 килограмма мяса брать стакан соли крупного помола и 22–25 граммов селитры. Затем посыпать мясо отрубями, чтобы оно обсохло и развесить на кухне или в теплой комнате для сушки.

Через месяц мясо готово к употреблению. Оно долго сохраняется, надо только внимательно следить, чтобы не плесневело.

ПРОВЕСНАЯ СОЛОНИНА

Взять толстый филей. В холодную погоду мясо может висеть три или четыре дня до соления, затем натереть его небольшим количеством сахара. Повторять натирание три или четыре раза в день. Когда сахар полностью впитается, мясо насухо вытереть. Приготовить раствор из 1/3 стакана соли, 25 граммов селитры и 50 граммов перца. Мясо залить этим раствором, а потом ежедневно в течение двух недель переворачивать его.

По прошествии этого времени мясо вынуть, обвязать тесемками или зашить в холстину и высушить.

Такое мясо хорошо хранится в прохладном сухом проветриваемом помещении.

ГУСИ (УТКИ) СОЛЕНЫЕ

На 3 гуся или 4 утки потребуется 400 г измельченных ягод можжевельника, ¾ стакана соли, 0 г селитры, 0 г черного перца горошком, 10 г лаврового листа и по вкусу корицы, гвоздики и кардамона. Гусей или уток очистить, вытереть досуха и разрезать на 4 части. Положить на дно смешанные с солью пряности и лавровый лист и укладывать слоями подготовленных гусей или уток, пересыпая каждый слой смесью и перекладывая лавровым

листом. Сверху должен быть лавровый лист. Положить гнет и вынести в холодное место на 3–4 недели.

МЯСО ВЯЛЕНОЕ

Свежее мясо очистить от костей, разрезать на куски весом 1,5–2 килограмма и положить в сушильню (ее обычные размеры: длина — 245–250 сантиметров, ширина — 120–125 сантиметров, высота — 165–170 сантиметров). Вялить при температуре 55 °С, поддерживая ее в течение трех дней. Спустя это время высушенное таким образом мясо цветом походит на вареное.

Чтобы мясо лучше сохранилось, надо по окончании его просушки обмакнуть каждый кусок в крепкий бульон и затем опять поместить в сушильню, где вся влага из мяса испаряется, а на поверхности остается гладкий и блестящий слой высохшего бульона.

Перед употреблением куски вяленого мяса надо промыть холодной водой и положить в свежую холодную воду часа на два. Варить в ней же. Вымоченное вяленое мясо разваривается быстро, в течение 5–7 минут.

САЛО ПО-УЖГОРОДСКИ

Соленое сало очистить от соли и натирать красным горьким перцем до тех пор, пока не станет красным.

Хранить в прохладном месте в подвешенном состоянии или уложить в один слой и периодически переворачивать.

СМАЛЕЦ (СВИНОЙ ЖИР)

Нутряной жир (здор), обрезки жира, тонкое сало и почечный жир нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку. Залить водой на 2–3 дня, ме-

няя воду 2–3 раза в сутки. Отцедить воду, в емкость для вытапливания налить ¼ от объема жира чистой холодной воды, прибавив 1 чайную ложку соды. Кипятить на слабом огне осторожно, чтобы не выкипала вода, снимать появляющийся на поверхности жир.

Когда жир вытопится, а шкварки приобретут золотистый цвет, их следует откинуть на дуршлаг и дать остаткам смальца стечь. Полученный смалец перетопить второй раз, прибавляя на каждый килограмм ½ стакана молока. Держать на очень слабом огне до тех пор, пока молоко не станет желтым и не осядет на дно. Для устранения характерного запаха в смалец при втором перетапливании можно положить кусочек обугленного черного хлеба.

Готовый смалец следует перелить в стеклянные банки, плотно закрыть и хранить в темном прохладном месте. Закрывать после того, как жир остынет. При небольшом количестве перетапливаемого жира можно пропустить его через мясорубку и положить на сковороду, выбирая жир по мере вытапливания, и сразу наливать в банки.

Шкварки употребляются для заправок и разных блюд.

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

Взять 3 кг свинины, 3 кг говядины и 2 кг сала и нарезать небольшими кусочками. Посолить, добавить по вкусу молотый перец и чеснок, перемешать и поставить на 2–3 ч в холодное место. Еще раз перемешать и наполнить кишки. Туго не набивать. Проварить в горячей воде на слабом огне и обжарить.

Для длительного хранения перевязать в виде колец и залить горячим смальцем (свиным растопленным жиром).

КОЛБАСА УКРАИНСКАЯ

Жирную свинину нарезать более крупными кусками, добавить чеснок, горький молотый перец и посолить по вкусу. Поставить фарш в холодное место на 1–2 ч, наполнить кишки и хорошо прожарить в большом количестве жира. Охладить, вынести в холодное место.

КОЛБАСА ВЕТЧИННАЯ

Свинина должна быть вместе с салом. 4 кг такой свинины нарезать полосками. Посолить по вкусу и добавить 5 г селитры и 15 г черного молотого перца. Набить туго кишки, перевязать и вывесить на воздух или в хорошо проветриваемое помещение на 10–15 дней, затем коптить 15–20 дней.

КОЛБАСА ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Пропустить через мясорубку 400 г телятины и смешать с мелко нарезанными 4 кг постной свинины, 2 кг свиной брюшины и 6 кг свинины с салом. Добавить ст. ложки соли, 10 г молотого стручкового горького перца и ½ стакана воды. Полученной массой начинить тонкие кишки по возможности плотнее, положить под пресс на 2 дня, затем вывесить на 7 дней в прохладное проветриваемое помещение и, наконец, коптить 48 ч.

КОЛБАСА ЯЗЫКОВАЯ

2 кг свинины и 2 кг говядины мелко нарезать. Язык (2 кг) отварить и нарезать полосками. Добавить 0,5 кг сала, пропущенного через мясорубку, и 2 кг отваренного и очищенного языка. Посолить, положить перец и пряности по вкусу и начинить кишки. Отварить до готовности в воде или бульоне, обсушить 2 ч и коптить.

10*

КОЛБАСА КОПЧЕНАЯ

1-й рецепт. Мелко нарезать 4 кг говядины и 2,4 кг сала и перемешать с ¾ стакана соли, 15 г селитры, 25 г черного молотого перца. Начинить кишки и повесить в сухом прохладном месте на 8–10 дней, затем коптить 6 дней.

2-й рецепт. Небольшими кусочками нарезать 4 кг постной свинины, 2 кг говядины и 2 кг сала. Добавить соль и перец по вкусу, 5 г селитры и ? стакана рома. Начинить плотно кишки и положить под пресс на 2 дня. Дать повисеть 7 дней и коптить 3 недели.

3-й рецепт. 1 кг свинины, 400 г говядины крупно нарезать. Добавить 100 г обжаренного и 100 г сырого лука, 3 зубчика пропущенного через чесночницу чеснока, ? ст. ложки соли, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца. Наполнить кишки и повесить на 3 дня на свежем воздухе. Коптить 2–3 недели.

КОЛБАСА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 кг свинины и 3 кг говядины отварить до полуготовности с чесноком, луком, несколькими бутонами гвоздики, душистым перцем и солью по вкусу. Мясо вынуть, остудить, нарезать мелкими кусочками, добавив к нему 3 кг сырой говядины. Пропустить через чесночницу 3 головки чеснока, добавить перец и соль (если требуется добавка) по вкусу и наполнить кишки. Опустить в кипящую воду и варить 20 мин на слабом огне, предварительно перевязав их в нескольких местах. Вынуть, остудить и коптить 5–6 ч.

СОСИСКИ

1-й рецепт. 4 кг постной свинины и 2 кг телятины 2 раза пропустить через мясорубку. Приносит перец и

соль положить по вкусу. Всыпать 3 стакана молотых белых сухарей, 1,5 кг сала отварить. 5–6 крупных луковиц обжарить на свином жире. Сало и лук пропустить через мясорубку и все перемешать. Начинить кишки, перевязывая их через каждые 10 см толстой ниткой, и вялить 2–3 дня. Держать в холодном месте, отваривать перед употреблением.

2-й рецепт. 6 кг постной и 2 кг жирной свинины пропустить через мясорубку, всыпать около 1 стакан соли, 20 г черного и 10 г молотого душистого перца, перемешать и плотно наполнить кишки. Выдержать 20 ч в тепле и 2 дня на холоде. Коптить 10 дней.

КОЛБАСА ЛИВЕРНАЯ

5 кг телячьей печенки отварить, пропустить 2 раза через мясорубку и протереть через сито. 1 кг белого хлеба намочить в отваре, отжать и пропустить через мясорубку вместе с 0,5 кг лука. Также протереть через сито и перемешать все вместе, добавив немного отвара, по вкусу соль и перец и 600–800 г отваренного и также пропущенного дважды через мясорубку сала. Начинить кишки и хранить на холоде.

Следует отметить, что ливерная колбаса длительному хранению не подлежит.

КОЛБАСА ГУСИНАЯ

Очистить от кожицы 250 г гусиной грудки и бланшировать ее 15–20 мин. 750 г печени нарезать кусочками и выдержать 2–4 ч в холодной воде, затем бланшировать 25–30 мин. Пропустить подготовленные продукты через мясорубку. 500 г гусиной печени бланшировать 5–6 мин, охладить и нарезать тонкими кусочками. Пропущенную через мясорубку массу хорошо перемешать с

5-ю стаканами молока, 3 яйцами, 2 ст. ложками соли, 5 г петрушки и тертым мускатным орехом. В вымешанную массу осторожно, чтобы не раскрошилась, добавить гусиную печень и наполнить толстые кишки. Выдержать в горячей воде 70–80 мин. Температура воды 75–80 °С.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

1-й рецепт. Намочить 1 кг черствого белого хлеба в молоке, отжать его и пропустить через мясорубку. 1 кг сала нарезать кусочками, перемешать с хлебом и 3 яйцами. Посолить и поперчить по вкусу. Постепенно добавлять 3,5—4 л крови, размешивая. Наполнить кишки и проварить до готовности.

2-й рецепт. Взять половину свиной головы (мозг вынуть), легкие и сердце и варить 5 ч, затем положить 1 кг свиной печени и варить еще 30 мин вместе с 1 кг сала. Охладить и нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку. Посолить по вкусу, добавить душистый и горький молотый перец и развести кровью до консистенции густой сметаны. Наполнить кишки на 2/3 и варить до тех пор, пока из тонкого пробного прокола покажется жир, а не кровь. Начинять лучше толстые кишки. Охлажденную колбасу следует положить на 2–3 ч под пресс.

Для длительного хранения ее стоит прокоптить в холодном дыме 8–10 дней.

3-й рецепт. 1 кг печени пропустить через мясорубку, добавить 9 стаканов крови, 2,5 кг отварного нарезанного кусочками сала, соли и перца по вкусу. Наполнить кишки и варить 1 ч.

4-й рецепт. 3 л крови посолить по вкусу, размешать и поставить в холодное место. Мелко нарезать или пропустить через мясорубку 1,5 кг мясных обрезков вместе с жиром и перемешать с кровью, добавив специи и пряности по вкусу. Наполнить толстые кишки, проколоть в нескольких местах тонкой иглой, опустить в холодную воду и варить до тех пор, пока из прокола не будет вытекать жир. Охладить и держать в холодном месте.

КОПЧЕНИЕ

Копчение — один из способов сохранения мясных продуктов. Основано оно на том, что при неполном сгорании древесины образуется много дыма, в котором есть вещества, препятствующие порче мяса.

КОПТИЛЬНЯ ДЛЯ ДОМАШНИХ НУЖД

Соорудить для домашних нужд коптильню небольших размеров совсем несложно.

Потребуется дощатый ящик примерно следующих размеров: ширина и длина — 1 метр, высота — 1,5 метра. Одну из узких сторон ящика оставляют открытой, и она служит его основанием. В верхней части вырезают небольшую дверцу, через которую в ящик помещают продукты для копчения, а над ней устанавливают трубу для отвода дыма. На расстоянии метра от ящика выкапывают яму, в которой зажигают огонь. Образующийся дым проходит под землей по метровой трубе и поступает в ящик. Для того чтобы дым проходил по трубе, яму надо покрыть жестяным листом (крышкой).

В домашних условиях можно соорудить и кирпичную коптильню тех же размеров.

Взять металлическую бочку с вырезанным днищем, 2 железных прута, несколько кирпичей, а в качестве инструмента — штыковую лопату. Сначала требуется разместить место для очага, траншеи и углубления, над которым будет возвышаться бочка. Затем немного поработать лопатой: вырыть яму диаметром 70 сантиметров и глубиной 40 и на такой же глубине прокопать траншейку-дымоход длиной

5—2 метра. Очаг по бокам выложить кирпичами. Бочку тоже установить на кирпичи.

Во время копчения очаг и дымоход прикрыть асбоцементными или железными листами, поперек бочки сверху положить металлические прутья, на которые подвесить продукты. Верх бочки обвязать мешковиной. Коптильня готова, можно с успехом ею пользоваться и для заготовки окороков и для копчения мяса, птицы, рыбы и т. д.

Коптильную камеру можно устроить и на чердаке. Для этого нужно изготовить деревянный ящик с плотно пригнанными дощечками и обить его изнутри жестью. Ящик можно сделать и из тонкого листового железа. Укрепить его возле кирпичного дымохода. Поступление дыма регулируется заслонкой, установленной в дымоходе.

Коптильню можно устроить и непосредственно в дымоходе. Для этого надо только прикрепить в нем несколько перекладин для подвешивания продуктов и сделать плотно прикрывающуюся дверку.

Для копчения необходимы дрова, щепки или опилки из смолистых твердых пород древесины (ольха, дуб, еловые и сосновые шишки). При медленном сгорании образуется много плотного дыма. Лучшие копчености получаются при невысокой температуре — 35–40 °С. Продукты равномерно пропитываются дымом, минимальна и потеря жира. Чтобы поверхность не пачкалась, продукты при копчении можно завернуть в марлевый мешочек. Большие куски коптятся дольше, а время копчения зависит от густоты (плотности) дыма и температуры дымового газа.

СВИНЫЕ ОКОРОКА КОПЧЕНЫЕ

Прежде чем коптить окорока, их надо приготовить. Переднюю и заднюю часть свиной туши натереть искусственной смесью (4 стакана соли грубого помола, 40 г [illegible] и [illegible] без которой, конечно, можно и обойтись, но именно селитра придает мясу приятный розоватый цвет). Окорока уложить в бочонок кожей вниз, обильно

пересыпать смесью и держать под гнетом. Через пять-шесть дней должен появиться рассол. Однако его будет недостаточно и надо приготовить дополнительно (на [illegible] литровки ячменной воды — 5 стаканов соли). Этот рассол доливать в бочонок по мере надобности, чтобы мясо все время было им покрыто.

Если каждый из окороков весит больше восьми килограммов, выдерживать их в рассоле надо не менее полутора месяцев, если вес окороков меньше, можно выдерживать, например, всего месяц.

Накануне копчения мясо следует вынуть из бочонка, не менее двух часов вымачивать в холодной воде, а затем на всю ночь подвесить для того, чтобы оно обсохло. Наутро можно начать коптить.

Для копчения мясных окороков лучше всего использовать дрова и опилки лиственных деревьев — бука, граба, ясеня и др. Следует обеспокоиться, чтобы в очаге не оказалось сырых дров, так как горят они медленно, да к тому же дым от них влажный и сажа прилипает к поверхности мяса.

Во время копчения надо проверять, не соприкасаются ли окорока боками (если вы используете коптильню из металлической бочки). Когда окорока станут коричневыми и твердыми, можно считать, что они прокопчены, и снимать пробу.

Хорошо и правильно закопченные окорока хранятся всю зиму и даже дольше в сухом прохладном проветриваемом помещении.

САЛО (ШПИК)

Соленое сало очистить от соли, повесить сушиться на 24 ч, затем поместить в коптильню и коптить в холодном дыму 6–12 ч.

Через 20 дней после засолки сало очистить от соли, промыть холодной водой и обтереть. Коптить 8–10 дней

затем натереть чесноком и молотым стручковым перцем. Хранить в сухом холодном месте.

ЯЗЫК

Свежие свиные языки обварить кипятком и снять кожицу. В эмалированную емкость с крышкой положить на дно произвольное количество [illegible] пряных трав. Сверху уложить языки, пересыпав их солью, травами и пряностями. Закрыть крышкой и зажать ее гнетом. Дать выстояться языкам неделю. Между тем растереть базилик, можжевеловые ягоды, лавровый лист, тмин, сухой женьшень, петрушку, смешать с небольшим количеством соли и селитры. Натереть и хорошо обвалять смесью трав мокрые языки, завернуть в свиные сальники (сетку) или марлю, обвязать и коптить 2-3 недели.

МОКРОЕ КОПЧЕНИЕ

400 г сажи после сжигания древесины размешать в 3 л воды. Кастрюлю неплотно закрыть крышкой и кипятить воду до тех пор, пока не останется половина первоначального объема. Дать раствору остыть, осторожно слить верхушку и процедить через 4-5 слоев марли. Растворить в жидкости, которая должна иметь цвет черного кофе, предварительно посоленные для копчения продукты. Раствор должен полностью покрывать продукты.

Жирное мясо (окорок, корейка, грудинка) должно мокнуть 20-24 ч, сало (шпик) — 4-6 ч, колбасы, язык, птица — 4-5 ч.

После этого готовые продукты повесить на сквозняке и дать им хорошо просохнуть. Хранить в сухом холодном месте.

Полезная информация

• Чтобы узнать, доброкачественное ли мясо, надавите на него пальцем. У свежего мяса образующаяся ямка быстро выравнивается. Доброкачественное мясо на разрезе почти сухое. О качестве мяса можно судить по запаху, для этого нагрейте нож или вилку и проколите мясо, если оно протухло, нож или вилка будет иметь неприятный запах.

Мясо, домашнюю птицу и дичь нужно солить перед тем, как жарить, чтобы в них сохранился сок.

Мясо, отделенное от костей, сохраняется лучше.

Наиболее простой способ сохранить мясо несколько дней состоит в следующем: мясо варят 5—10 минут в подсоленной воде, дают остыть, не накрывая крышкой, а затем помещают в вентилируемое место.

В очень душную погоду его следует проварить на следующий день (минуту) и затем остудить тем же способом.

Испытанный способ сохранения мяса в течение нескольких дней — слегка обжарить его до образования корочки со всех сторон, положить в мешочек из марли и подвесить на холоде.

Четвертинка лимона с коркой может придать приятный вкус жареному мясу. Вначале ее нужно жарить с мясом, а затем после полного размягчения корки растереть деревянной ложкой и растворить в соусе.

Свежее парное и охлажденное мясо можно нарезать кусками, насухо вытереть ветошью, обмазать растопленным свиным или бараньим жиром, завернуть в пергаментную бумагу (только не в полиэтилен — задохнется) и внести в подвал, где его можно хранить три-четыре дня.

Зимой при минус 20 °С мясо можно заморозить кусками до полного замерзания и хранить в неотапливаемом месте в подвешенном состоянии больше месяца. Однако при потеплении мясо может оттаять. Избежать этого можно так: установить ящик или сундук на деревянную подставку, выстлать его сухой соломой или опилками, плотно закрыть крышкой. В нем можно хранить мясо всю зиму.

Чем больше воды содержится в мясе, тем меньше в нем белков и солей, но в качественном отношении оно ценнее. Наибольшее

количество воды. наиболее ценные белки и соли содержатся в молодой баранине и телятине

Мясо самцов вкуснее мяса самок Исключение свинина

Мясо тушат в обильном количестве жира в кастрюле. плотно накрытой крышкой Часто в жир добавляют воду или вино.

• Прежде чем жарить мясо. его следует обсушить салфеткой

• Чтобы запекаемое мясо стало вкуснее его следует солить, когда оно слегка запечется. Мясо можно будет резать тонкими ломтиками. если перед запеканием перевязать его тонким шпагатом

Хорошо обжаренная свиная отбивная получается следующим образом сначала ее следует смазать растительным маслом. посолить и жарить до тех пор. пока на ее поверхности не появятся капельки крови. Затем перевернуть котлету и после появления капелек крови на другой стороне жарить еще в течение 2—3 минут

Панирование производят несколькими способами

1 Продукт обваливают только в муке и обжаривают Этот способ применяют при панировании рыбы. рубленых котлет натуральных шницелей и др

2 Продукт обваливают в муке или сухарях. затем смачивают во взбитом яйце и жарят Это обыкновенная панировка.

3. Продукт обваливают в муке. затем смачивают в яйце. снова обваливают в сухарях снова смачивают в яйце и жарят Это двойная панировка

Мясо домашней птицы богато солями белками. а также витаминами. Кроме того оно очень вкусно. легко переваривается и поэтому находит широкое применение в диетической и детской кухне

Вкус мяса в значительной степени зависит от питания и возраста птицы

• Птица используется для приготовления пищи в следующие времена года молодые цыплята с апреля по сентябрь. большие цыплята с сентября по май: куры. утки. гуси и индейки в течение всего года

Забитую и ощипанную птицу необходимо опалить для удаления мелких волосков. Наиболее удобно для опаливания пламя спирта. так как оно не дает копоти и кожа птицы остается белой

Сравнительная таблица массы некоторых продуктов

	Масса, г		
	в чайной ложке	в столовой ложке	в стакане 250 г
Мука пшеничная	10	30	160
Вода	5	16	250
Сливки	6	14	250
Орехи молотые	6-7	20	120
Изюм	7	25	190
Кофе молотый	7	20	
Какао-порошок	9	25	
Кислота лимонная	8	25	
Корица молотая	2		
Крахмал	10	30	200
Мак	15	35	230
Миндаль	10	30	160
Маргарин растопленный	4	15	230
Масло сливочное	5	15	2 0
Молоко	5	18	255
Молоко сгущенное	2	30	
Масло	5	17	240
Соль	10	30	250
Сметана	10	25	250
Сода	12	28	
Сухари молотые	5	10	150
Сахар	10	25	230
Сахарная пудра	8	23	180
Крупа гречневая		25	210
Крупа манная	8	25	200
Рис	10	30	240
Крупа перловая		25	230
Крупа ячменная		20	180
Пшено		25	220
Фасоль			220
Горох			230
Желатин в порошке		15	

ЛИТЕРАТУРА

Шалимов С. А., Шадура Н. П. Современная украинская кухня. 4-е изд., с изм. — Киев: Техника, 1989

2. Украинская кухня / Сост. С. И. Литвиненко, Г. Ю. Рогинская. — Донецк: Сталкер, 2000

3. Закарпатські народні страви / Упоряд. М. А. Мицько. — Ужгород: Карпати, 1990

4. Цвек Д. Я. До святкового столу. — Львів: Каменяр, 1976

5. Самогон. Практическое пособие / Сост. ПХЖО «Надія». — Чернигов: Десна, 1992

6. Домашние разносолы / Сост. Н. А. Сливинская. — Харьков: Прапор, 1993

7. Домашнее консервирование. Сост. Н. А. Гусарова, И. С. Каган, З. П. Камнева, Л. И. Марчук и др. — Киев: Госуд. изд-во технич. лит-ры УССР, 1963

СОДЕРЖАНИЕ